

SANTA EMA®

马尔贝克
特级珍藏

年份2018

迈波山谷

100%马尔贝克

基本信息

| | |
|--|----------|
| 酒精度: | 13.5° |
| PH值: | 3.40 |
| 总酸度 (H ₂ SO ₄): | 3.28 g/L |
| 挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂): | 0.44 g/L |
| 残糖量: | 3.54 g/L |



原产地

迈波山谷，迈波岛。我们的葡萄园种植在迈波河沿岸，这里的风土体现了智利最古老、最经典的葡萄酒产区之一的所有特性。

年份

由于寒冷多雨的春季过后迎来了一个温和的夏季，2018年的收成比正常稍晚一些。3月和4月的高温使果实完成了熟化，也有助于弥补5月初收成较晚的情况。尽管产量比预期高，但葡萄酒质量极佳，具有良好的芳香浓郁度和酸度，同时也具有理想的体积、特征、新鲜度和饱满的单宁。

酿造方式

这款葡萄压榨后在86华氏度（30摄氏度）的不锈钢罐中发酵7天，然后再进行6天的发酵后浸渍。一旦苹果酸-乳酸发酵，葡萄酒在橡木桶中陈酿8-10个月，以获得和供给更好的复杂性和结构感。

陈酿

100%在法国和美国橡木桶中混酿8-10个月。

知名度

- 92分 - 2021 La Cav, 2018年份
- 90分 - 2021 智利葡萄酒指南, 2018年份

品酒笔记

色泽：深紫红色。

香气：浓郁而复杂，伴有樱桃和黑莓等黑色水果的香气，并伴有焦糖、烤咖啡豆和烟草的香味。

口感：平衡，奶油般柔滑，单宁成熟，回味悠长多汁。

美食搭配：与炖肉、红烧肉、陈年奶酪和意大利面搭配食用。