

SANTA EMA®

梅洛
特级珍藏
年份2018
迈波山谷
100%梅洛

基本信息

酒精度:	13.5°
PH值:	3.04
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.07 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.47 g/L
残糖量:	2.35 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

- 90分 - 2020 葡萄酒观察家，2018年份
- 90分 - 2020 Tim Atkin，2018年份
- 双金奖 - 2020中国葡萄酒与烈酒大奖，2018年份
- 91分 - 2020 La Cav，2017年份

品酒笔记

“新鲜蓝莓、香草和丁香。这款果味丰盈，但非常均衡，单宁柔和，酸度适中。果味和矿物质味道浓郁。”

色泽：深紫宝石红色。

香气：带有李子和黑莓的果味，伴随着强烈而清晰的焦糖、香草和巧克力的味道。

口感：顺滑，单宁成熟，结构良好，平衡良好。

美食搭配：适合搭配红白肉、意大利面、野禽和奶酪。