

SANTA EMA®

黑比诺
特级珍藏
年份2018
莱达山谷
100% 黑比诺

基本信息

酒精度:	13.5°
PH值:	3.40
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.37 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.50 g/L
残糖量:	3.65 g/L

原产地

莱达山谷。靠近海岸的葡萄园适合出产富有表现力并且矿物性很强的葡萄酒。

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1000升的小敞口罐中，以68华氏度（20摄氏度）的温度下，每天轻轻敲打，连续发酵5天。一旦苹果酸-乳酸发酵，部分葡萄酒在橡木桶中陈酿6个月。成品酒经过精心装瓶，以保留其所有的潜力和复杂性。

陈酿

在法国和美国橡木桶中放置6个月（混酿的20%）。

知名度

- 92分 - 2020年智利葡萄酒指南，2018年份
- 91分 - 2020年La Cav，2017年份
- 90分 - 2019年智利葡萄酒指南，2017年份
- 90分 - 2019年La Cav，2017年份

品酒笔记

色泽：强烈的红色，带有紫色的高光。

香气：非常复杂强烈的草莓、覆盆子的香气，伴随着甜香草和肉豆蔻的味道。

口感：口感柔顺细腻，酸度清新，平衡良好，余味悠长宜人。

美食搭配：开胃菜、绵密的奶酪、菌菇菜肴、意大利肉汁烩饭、烤牛肉和沙拉。

