

SANTA EMA®

长相思
特级珍藏
年份2019
莱达山谷
100%长相思

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

2019年有一个非常干燥的冬天，紧接着迎来一个凉爽多雨的春天。这引起了葡萄开始成熟的转色期延迟，但是一个温暖阳光明媚的夏天，让那些在熟化过程中稍有落后的葡萄成熟了，甚至使白葡萄的收期提前了。秋天气候持续温暖干燥，直到红葡萄均匀成熟为止，最终收获了完全成熟的健康葡萄，并且质量和数量上都达到了我们的预期。

酿造方式

50%的葡萄在50华氏度（10摄氏度）的温度下进行了4小时的预发酵浸渍，其余50%的葡萄被整串压榨。必须在55华氏度（13摄氏度）的温度下提纯并发酵25天。优质的新酒立即装瓶，以将莱达山谷寒冷气候的风格特性完全保存。

知名度

- 90分 - 2020 Tim Atkin, 2019年份
- 93分 - 2020年智利葡萄酒指南, 2019年份
- 91分 - 2019年La Cav, 2018年份
- 90分 - 2019 James Suckling, 2018年份

品酒笔记

色泽: 亮绿色, 稻草黄。

香气: 非常复杂的新鲜稻草、西番莲和葡萄柚的香气, 饱有矿物质的味道。

口感: 非常均衡, 坚定的表达, 回味悠长且清新。

美食搭配: 牡蛎、柠檬腌鱼沙拉、新鲜贝类、山羊奶酪和烤白鱼。

