

# SANTA EMA®

## 西拉

特级珍藏

年份2018

莱达山谷

100%西拉

## 基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.26
总酸度 (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	4.13 g/L
挥发性酸度 (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.37 g/L
残糖量:	3.44 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

这款葡萄在86华氏度（30摄氏度）的不锈钢罐中压榨发酵7天。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 James Suckling, 2018年份
- 94分 - 2020 La Cav, 2018年份
- 银牌大勋章 - 2020中国葡萄酒与烈酒大奖, 2018年份
- 92分 - 2019 La Cav, 2017年份

## 品酒笔记

色泽: 强烈的宝石红色, 带一点紫罗兰色。

香气: 浓郁的红色水果香气, 如覆盆子。黑加仑子的芳香, 伴随着花香、烟熏肉和烟草的味道。

口感: 丰腴, 成熟, 结构感良好, 回味悠长。

美食搭配: 多脂的肉类、羊肉、鸭肉、野禽。