

SANTA EMA®

里瓦尔塔

年份2017

上迈波谷

87%赤霞珠 - 5%佳美娜

4%佳丽酿 | - 4%西拉

基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.28
总酸度 (H ₂ SO ₄):	4.03 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.51 g/L
残糖量:	3.65 g/L

原产地

上迈波谷，迈波山谷。精心甄选的葡萄，是从我们位于安第斯山脉中心的庄园最好的山坡葡萄园采摘的。

年份

2017年的收期是过去十年中最早的收期之一，由于春天干燥，夏天炎热，比正常收期提早了至少三周。产量低于预期，但品质优良，葡萄非常健康、芳香、浓郁。这一年份的葡萄酒将因其巨大的复杂性、量感和完美的质地而被人们铭记。

酿造方式

这款葡萄在不锈钢罐中用选定的酵母在79到84华氏度（26到29摄氏度）的温度下发酵6天，然后进行两周的发酵后浸渍。一旦苹果酸-乳酸发酵完成，混合物的不同成分在新的法国橡木桶中分别陈酿15个月。这款葡萄酒在橡木桶中的整个演变过程都受到严格的管控和品鉴，只有最好的一批才会被挑选出来，进行最后的“限量生产”混酿。一旦混酿，葡萄酒又被放回桶中进行5个月的陈酿，以达到更大的和谐与平衡。成品酒非常优质，最后优雅的瓶装。

陈酿

这款葡萄酒在新的法国橡木桶时总共存放了20个月，分为两个阶段，第一阶段的15个月分别对各个品种进行陈酿，第二阶段用5个月进行最后的混酿。在投放市场之前，这款葡萄酒在瓶中至少又陈酿了一年。

知名度

- 91分 - 2020 James Suckling, 2017年份
- 91分 - 2020 葡萄酒观察家, 2015年份
- 93分 - 2018 James Suckling, 2015年份
- 92分 - 2018 葡萄酒倡导者R.Parker (Luis Gutierrez), 2015年份

品酒笔记

“清新可口的气味，散发出橙皮、雪松、新鲜采摘的黑醋栗、大量的香草和香料的味道。酒体丰盈，口感多汁，单宁层次分明，余味辛辣。即刻品尝吧。”

色泽：明亮的宝石红色。

香气：浓郁的黑色水果、蓝莓、黑加仑、黑胡椒的香气，伴有淡淡的薄荷和巧克力的味道，给人以优雅的感觉。

口感：圆润，结构完美，单宁成熟，质感极佳，回味持久。

美食搭配：与羊肉和野味，如鹿肉、野猪。与烤鸭酱、辛辣菜肴、酸辣酱以及温和的红肉（如嫩牛肉）搭配非常完美。

