

# 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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	4.03 g/L
挥发性酸度 (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	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、体积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第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，再轻轻瓶装。

## 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陈酿了一年。

## 知名度

- 91分 - 2020年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

色泽: 明亮而强烈的红色。

香气: 经典而优雅的红色水果、李子和樱桃的香气，混合着烟草和香草的味道，具有极丰富的复杂度。

口感: 强烈，结构良好，单宁成熟。这是一款酒体丰腴，果香浓郁，回味悠长的红葡萄酒。