

SANTA EMA®

赤霞珠
精选风土珍藏
年份2019
迈波山谷
100%赤霞珠

基本信息

酒精度:	13.5°
PH值:	3.34
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.45 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.30 g/L
残糖量:	2.54 g/L



原产地

迈波山谷，迈波岛。这款葡萄树种植在山谷的中心，非常靠近迈波河，在那里它们受到岩质土壤和从安第斯山脉、海岸吹来的风的影响。

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

这款葡萄被压榨并在82华氏度（28摄氏度）的不锈钢罐中发酵7天，然后进行3天的发酵后浸渍。部分葡萄酒在橡木桶中陈酿4-6个月，以获得更复杂的最终混酿。

陈酿

40%的混酿在橡木桶中放置4-6个月

知名度

- 极具价值奖 - 2020葡萄酒观察家，2018年份

品酒笔记

色泽：深宝石红色。

香气：浓郁而细腻，伴有李子、黑莓和覆盆子等红色和黑色水果的香气，并伴有淡淡的烤面包香气。

口感：圆润、平衡、持久。

美食搭配：红肉、炖菜和炖肉、奶酪。