

SANTA EMA®

佳美娜
精选风土珍藏
年份2019
卡恰布谷
100%佳美娜

基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.42
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.48 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.37 g/L
残糖量:	4.07 g/L



原产地

卡恰布谷。葡萄园位于山谷的农业中心，温暖的气候和温差为优雅、均衡的红色葡萄提供了有利条件。

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

- 百思买 - 2020 葡萄酒爱好者, 2018年份

品酒笔记

色泽: 深红色, 略带紫罗兰色。

香气: 浓郁的黑色水果香气, 如黑莓、蓝莓和黑李子。淡淡的烟草和黑胡椒味, 伴随着佳美娜特有的辛辣味。

口感: 一款顺滑、天鹅绒般质感的葡萄酒, 单宁成熟。平衡良好, 酸度适中。

美食搭配: 意大利面、蔬菜砂锅、奶酪和智利菜。