

SANTA EMA®

霞多丽
精选风土珍藏
年份2019
迈波山谷
100%霞多丽

基本信息

酒精度:	13°
PH值:	3.43
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.55 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.16 g/L
残糖量:	4.17 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

必须在57华氏度（14摄氏度）的不锈钢罐中发酵21天，新酒经过滤并小心装瓶，以保持其新鲜度和风味。

知名度

- Best Buy - Wine & Spirits 2020, cosecha 2019

品酒笔记

色泽：明亮且强烈的黄色。

香气：成熟热带水果的香气，如香蕉、百香果和菠萝的浓郁香气。

口感：年轻、果味。平衡度良好，回味可口。

美食搭配：肥鱼、贝类、白肉和陈年奶酪。