

# SANTA EMA®

梅洛  
精选风土珍藏  
年份2019  
卡恰布谷  
100%梅洛

## 基本信息

酒精度:	13.5°
PH值:	3.42
总酸度 (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ):	3.65g/L
挥发性酸度 (C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub> ):	0.39 g/L
残糖量:	4.06 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%混酿在橡木桶中4-6个月。

## 品酒笔记

色泽：深宝石红色。

香气：红色水果的香气，如李子。香料味，伴有淡淡的烤面包的香气。

口感：成熟、顺滑、平衡。

美食搭配：白肉、意大利面、清蒸蔬菜和奶酪。