

SANTA EMA®

佳美娜一号 安培士系列

年份 2018

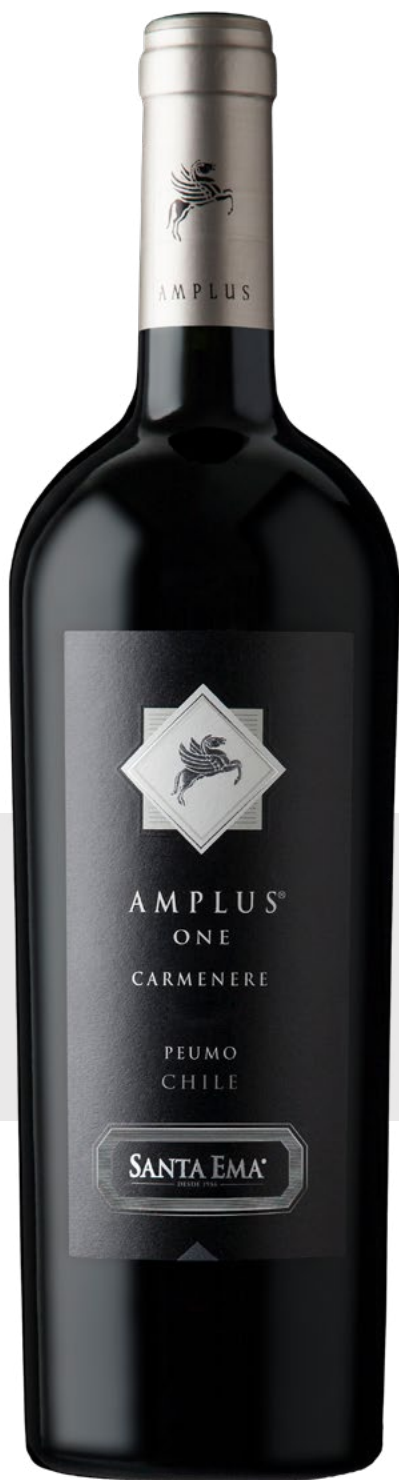
卡恰布谷

85%佳美娜 -10%西拉

5%佳丽酿

基本信息

酒精度:	14°
PH值:	3.37
总酸度 (H ₂ SO ₄):	3.60 g/L
挥发性酸度 (C ₂ H ₄ O ₂):	0.48 g/L
残糖量:	2.94 g/L



原产地

佩乌莫, 卡恰布谷。受附近拉佩尔湖微风的影响, 这里气候温暖, 是出产果味浓郁的佳美娜葡萄酒的著名产区。

年份

由于寒冷多雨的春季过后迎来了一个温和的夏季, 2018年的收成比正常稍晚一些。3月和4月的高温使果实完成了熟化, 也有助于弥补5月初收成较晚的情况。尽管产量比预期高, 但葡萄酒质量极佳, 具有良好的芳香浓郁度和酸度, 同时也具有理想的体积、特征、新鲜度和饱满的单宁。

酿造方式

这款葡萄在86华氏度(30摄氏度)的不锈钢罐中发酵7天, 然后进行6天的后发酵过程。待苹果酸-乳酸发酵完成后, 葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月, 以增加其复杂性和结构感。

陈酿

在法国橡木桶中放置12个月(25%新桶, 50%第二次使用, 25%第三次使用), 再存放于瓶内至少6个月。

知名度

- 92分 - 2021 葡萄酒观察家, 2018年份
- 94分 - 2021 La Cav, 2018年份
- 93分 - 2021 智利葡萄酒指南, 2018年份
- 91分 - 2020 James Suckling, 2018年份
- 银奖 - 2020 品醇客

品酒笔记

色泽: 深宝石红中略带紫罗兰色。

香气: 富有表现力且强烈, 回忆红和黑樱桃、黑醋栗的味道, 伴随烟草、巧克力和铅笔芯的气味。

口感: 结构良好且强烈, 单宁成熟圆润, 这增添了诱人而丰满的余味。

美食搭配: 推荐搭配猪肉、鸡肉, 或者火鸡配以奶油酱汁都十分美味。它也是意大利面和烟熏奶酪的完美搭档。