

Кера Тамара Шардоне

Kera Tamara Chardonnay



Произход

Държава	България
Винен регион	Вино без ЗГУ/ЗНП
Винарна	Винарска изба Марян

Технически данни

Сортов състав	Шардоне
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Бавна, равномерна алкохолна ферментация при температура на ферментиращата маса не по-висока от 16°C. След $\frac{3}{4}$ изведена ферментация, виното слиза в дъбови бъчви, където довършва алкохолната ферментация и преминава през пълна малолактична ферментация.
Отлежаване	9 месеца в 225 л. дъбови бъчви.

Описание

Накратко	Кера Тамара, дъщеря на Иван Александър (български цар, управлявал от 1331 до 1371 г.), била дадена на турския султан Мурад, за да се запази мира между двете държави. Първоначално тя не искала да заминава, но накрая се наложило. Един ден път от тогавашния престолен град – Велико Търново стигал до село Марян. Принцесата останала да преспи в манастира и когато на следващия ден трябвало да тръгва, помолила хората част от нея да остане запазена на това място. От тогава селото се нарича Марян, от галеното название „Мара“ от Тамара. Легендата разказва, че където минела и плачела Кера Тамара, от сълзите ѝ пониквали лози, които дават сорта Димят. Нейната история не е тъжна, защото тя станала любима жена на султана и била погребана до него в Бурса.
----------	--

Дегустационни бележки	Светложълт цвят. Комплексен аромат със сметанови и цитрусови нюанси и вкус на зрели праскови и кайсии, орехи и печен сусам. Минерални нотки и аромати на препечен хляб, ванилия и масло. Отлично балансиран вкус изпълва устата и оставя трайни следи от всичко, което е обещало чрез аромата си.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Гъши дроб, морски риби, омари.
-------------------	--------------------------------

Бележки

