

Марян Совиньон Блан барел ферментег

Maryan Sauvignon Blanc Barrel Fermented



Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан
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 приключване на $\frac{3}{4}$ от ферментацията виното влиза в дъбови бъчви където преминава през пълна малолактична ферментация.

Отлежаване 6 месеца в дъбови барици .

Описание

Накратко

Вината от серията BARREL FERMENTED завършват ферментацията си в дъбови бъчви, където протича и пълна малолактична ферментация. Това са вина, обогатени като ароматен профил и структура от престоя си в дъб, но и запазили плодovия характер на сорта. Вината имат добър потенциал за отлежаване.

Дегустационни бележки

Красив блед цвят със зелени отблясъци. Ферментацията и отлежаването върху утайките в дъбови бъчви допринася за оформянето на елегантно вино, отлично балансирано и с плътно тяло. Комплексен аромат на червен грейпфрут, акация и бели цветя, преплиташ се с намек за билки и тост. Стегнато и мощно тяло, заоблен и мек вкус на цитруси и цветя, с продължителен и запомнящ се финал.

Съчетание с храна Морски дарове, ризото, паста.

Бележки

