

Ноу Сейнтс Розе

No Saints Rose



Произход

Държава	България
Винен регион	ЗГУ Тракийска низина, Черноморски регион
Винарна	Винарско имение Санта Сара

Технически данни

Сортов състав	Гренаш, Пино Ноар, Мурведър
Вид	Сухо вино - розе
Разфасовки	375 мл, 750 мл, 1,5 л
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се бере рано сутрин в малки касетки от по 10-12 кг. Следва директно пресоване с минимално извличане на цвят и груби феноли, запазване на свежестта и ароматните характеристики на сортовете, участващи в бленда. Ферментация в съдове от неръждаема стомана за около 3-4 седмици при контролирана температура и в безкислородна среда с цел запазване на ароматите.

Отлежаване

5 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко

Винарско имение Санта Сара е една от най-старите винарни в съвременната българска винена история. Старанието на създателя и винаги са били вина с високо качество, които да говорят сами за себе си. В наши дни лозята и винарната се намират в с. Горица, недалеч от Поморие.

"Пиенето на вино е преживяване. Правенето му – също."
~ Ивайло Геновски

Дегустационни бележки

Много блед, светло прасковен цвят в стил Прованс. Комплексен нос с нотки на захаросан цитрус и свеж розов грейпфрут, сладка ванилия и сено. Свежо, стегнато и сочно тяло с дълъг, леко пикантен и опушен финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре със салати с морски привкус, рибни деликатеси и различни сирена.

Бележки

