

Петим Сара Ред

Petite Sarah Red



Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Сира, Карменер, Малбек, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мавруд
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се подбира и бере на ръка. Студена мацерация при 8°C в дъбови съдове с вместимост 3500 кг и 4500 кг и термоизолирани ферментатори от неръждаема стомана по 5000 л всеки, за период от 14 дни. Ферментацията протича в продължение на 3 седмици в съдове от неръждаема стомана и бъчви от френски, немски и австрийски дъб, последвана от мацерация на ферментиралото грозде за една седмица. Малолактичната ферментация протича в дъбови бъчви за период от 4 седмици.

Отлежаване

Виното отлежава 9 месеца в използвани френски дъбови бъчви. Допълнително отлежаване в бутилка 6 месеца преди виното да бъде пуснато за продажба.

Описание

Накратко

Винарско имение Санта Сара е една от най-старите винарни в съвременната българска винена история. Старанието на създателя ѝ 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

Наситен и красив пурпурен цвят. Носът е елегантен и дълбок с нотки на черни череши, ликорис, топли землисти нотки, смола и мента. Средно до плътно тяло с велурени, зрели танини и отличен, дълъг и ефектен финал с нотки на мастило, касис и какао.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с ароматни терини от меса, печено и задушено агнешко, патешко месо със сладко-кисел сос, пернат дивеч, телешко месо с подправки и винен сос.

Бележки

