

Санта Сара БИН 40 Каберне Совиньон

Santa Sarah BIN 40 Cabernet Sauvignon



Santa Sarah

Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Каберне Совиньон
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 kg и 4500 kg 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 12 месеца в използвани френски дъбови бъчви. Допълнително отлежаване в бутилка между 6 и 12 месеца преди виното да бъде пуснато за продажба.

Награди и сертификати

BIN 40, 2002 - "Най-добро вино на годината - 2003"

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

Непрогледен, тъмен пурпурен цвят. Атрактивен нос с изобилие от зрели черни плодове, черен шоколад, ликорис, розмарин, мента и мастило. Обемно, мощно, концентрирано и същевременно сатенено гладко тяло, с пикантен, благороден финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с червени меса, традиционни месни блюда от свинско и дивеч, паста и зрели сирена.

Бележки

