

Санта Сара БИН 41 Мерло

Santa Sarah BIN 41 Merlot



Произход	
Държава	България
Винен регион	ЗГУ Тракийска низина, Черноморски регион
Винарна	Винарско имение Санта Сара
Технически данни	
Сортов състав	Мерло
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	20 % от виното отлежава в нови френски барици, а останалите 80 % в използвани френски дъбови бъчви за период от 10 месеца.
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	Красив плътен гранатово-червен цвят. Зрял, атрактивен, сортов нос с нотки на сочни черни плодове, тъмен шоколад, мента, печена чушка, мастило и землисти нотки на топла пръст. Обемно, гладко, средно тяло със сатенени танини и хармоничен финал.
Съчетание с храна	Комбинира се добре с разнообразни месни ястия, пица, пресни и зрели сирена.

Бележки

