

Санта Сара БИН 60 Мавруг

Santa Sarah BIN 60 Mavrud



Произход	
Държава	България
Винен регион	ЗГУ Тракийска низина, Черноморски регион
Винарна	Винарско имение Санта Сара
Технически данни	
Сортов състав	Мавруг
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 в ротобъчви от австрийски дъб с капацитет от 450 kg, за период от 7 дни. Ферментацията протича в продължение на 3 седмици, последвана от мацерация на 31°C на ферментиралото грозде за 3-4 дни. Малолактичната ферментация протича в дъбови бъчви по 225 л за период от 4 седмици.
Отлежаване	Виното отлежава 20 месеца - 20 % от виното отлежава в нови френски барици, а останалите 80 % в използвани френски дъбови бъчви.
Описание	
Накратко	Мавруг е един от най-емблематичните и традиционни български сортове грозде, известен със своите уникални характеристики и историческо значение за винопроизводството в България. Първата вълнуваща среща на Санта Сара със сорта Мавруг стартира свиното от серията Приват. За създаването му е използвано грозде от 40 годишни собствени лозя, разположени в района на Южна България. След селекция на подходящи калемки от тези лозя, Санта Сара създава нови насаждения от този сорт на територията на избата през 2015г. Екипът на Санта Сара преоткрива потенциала и стилистиката на сорта на територията на Горица и предлага един по-закачлив, пищен и многопластов прочит на сорта Мавруг под серията Санта Сара БИН 60 Мавруг.
Дегустационни бележки	Наситен, непрогледен рубинен цвят. Комплексен нос с нотки на сладък червен пипер, череша, какао, землисти нотки, обогатени от розмарин и мента. Тялото е сочно, плодово с нотки на горски плодове и печена червена чушка в дългия финал. Танините за зрели и меки.
Съчетание с храна	Комбинира се добре с червени меса, традиционни месни блюда от свинско и дивеч, паста и зрели сирена. Може да се консумира и самостоятелно.
Бележки	

