

Санта Сара Блек С. Ред

Santa Sarah Black C. Red



Произход

Държава България

Винен регион ЗГУ Тракийска низина, Черноморски регион

Винарна Винарско имение Санта Сара

Технически данни

Сортов състав Каберне Совиньон и Мерло

Виг Сухо червено вино

Разфасовки 375 мл, 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 18 месеца в използвани френски дъбови бъчви и съдове от френски, немски и австрийски дъб. Допълнително отлежаване в бутилка от 6 до 12 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, тъмен, гранатово червен цвят. Носът е сладостен и благороден с нотки на червени черни плодове и землести акценти. Средно тяло, балансирано и елегантно с велурени танини и добра дължина.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с изискани червени меса, дивечови блюда, барбекю, печено агнешко с карамелизиран лук, зрели сирена.

Бележки

