

Санта Сара Блек С. Розе

Santa Sarah Black C. Rose



Произход

Държава България

Винен регион ЗГУ Тракийска низина, Черноморски регион

Винарна Винарско имение Санта Сара

Технически данни

Сортов състав Гренаш, Пино ноар

Виг Сухо вино – розе

Разфасовки 375 мл, 750 мл

Затваряне Технически корк

Винификация Гроздето се подбира и бере рано сутрин на ръка, в малки касетки от 10-12 килограма. Част от виното се прави по метода Санье и останалата част чрез директно пресоване. Ферментация в резервоари от неръждаема стомана за 3 до 4 седмици, при по-ниски температури и при внимателна защита на мъстта срещу кислород, за да се запазят деликатните аромати.

Отлежаване В съдове от неръждаема стомана върху фините утайки за период от 3 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 розов цвят съомга с нежни сивкави оттенъци. Интензивен и многопластов аромат, в който преобладават хибискус, диви ягоди, горски малини и червени боровинки, но се усещат и цветисти и свежи билкови нотки. Във вкуса виното е плодово с акценти на вишни и цариградско грозде. Леко, балансирано и свежо тяло.

Съчетание с храна Комбинира се добре със салати с морски привкус, рибни деликатеси, бели меса и различни сирена.

Бележки

