

Санта Сара Блек С. Уайт

Santa Sarah Black C. White



Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан и Пино Гри
Виг	Сухо бяло вино
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. Студена мацерация на гроздето за 4-5 часа, последвана от директно пресоване. Студената мацерация върху утайката се прави на около 30% от мъстта преди ферментация. 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 сортовите аромати.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана върху фините утайки за период от 4-5 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

Много бистър, блед сламеножълт цвят със стоманени отблясъци. Носът е интензивен с нотки на малки бели цветчета и тропически плодове. Средно тяло със зрял, жълт плод и сочен, леко минерален финал с отличен баланс.

Съчетание с храна

Комбинира се добре със салати, аспержи, печени зеленчуци, морски дарове и риба.

Бележки

