

Санта Сара Приват Мавруд и Каберне Совиньон

Santa Sarah Privat Mavrud and Cabernet Sauvignon



Произход

Държава България

Винен регион ЗГУ Тракийска низина, Черноморски регион

Винарна Винарско имение Санта Сара

Технически данни

Сортов състав Мавруд и Каберне Совиньон

Виг Сухо червено вино

Разфасовки 375 мл, 750 мл

Затваряне Технически корк

Винификация

Гроздето за това вино е от 40-50-годишни лозя с намален добив и стриктен контрол на качеството. Гроздето се подбира и бере на ръка. Студена мацерация при 8°C в дъбови съдове с вместимост 3500 кг и 4500 кг и термоизолирани ферментатори от неръждаема стомана по 5000 л всеки, за период от 10 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

30 % от виното отлежава в нови френски барици, а останалите 70 % в използвани френски дъбови бъчви за период от 12 месеца. опълнително отлежаване в бутилка 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, дълбок рубинен цвят. Благороден и комплексен нос с нотки на печени плодове, сладък червен пипер, какао, землести нотки, масло с розмарин и сушена мента. Тялото е стегнато, средно като структура, зряло и комплексно с нотки на масло, черен плод и печена червена чушка в дългия финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре със сочни меса - барбекю, агнешко, както и с ризото с манатарки или паста.

Бележки

