

Санта Сара Совиньон Блан

Santa Sarah Sauvignon Blanc



Произход

Държава България

Винен регион ЗГУ Тракийска низина, Черноморски регион

Винарна Винарско имение Санта Сара

Технически данни

Сортов състав Совиньон Блан

Виг Сухо бяло вино

Разфасовки 375 мл, 750 мл

Затваряне Технически корк

Винификация

Гроздето се бере рано сутрин в малки касетки от по 10-12 кг. Следва студена мацерация за около 4-5 часа и пресоване. Студена мацерация върху утайките за около 30% от мъстта преди началото на алкохолната ферментация. Ферментация в съдове от неръждаема стомана за около 3-4 седмици при контролирана температура и в безкислородна среда с цел запазване на ароматите.

Отлежаване

5 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко

Винарско имение Санта Сара е една от най-старите винарни в съвременната българска винена история. Старанието на създателя и 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

Прозирен, почти прозрачен цвят с леки зеленикави оттенъци. Сочен и зрял нос, с нотки на маракуя, зелена ябълка и лютиви нотки на зелени чушки. Сочно и гъвкаво тяло с подчертана свежест и дълъг, ароматен финал със спомен за сочен цитрус.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с риба и морски дарове, блюда от бели меса и меки сирена.

Бележки

