

Санта Сара Снежно Вино Ризлинг

Santa Sarah Snow Wine Riesling



Произход

Държава България

Винен регион Тракийска низина, Черноморски регион

Винарна Винарско имение Санта Сара

Технически данни

Сортов състав Ризлинг

Виг Полусухо бяло вино

Реколта 2014

Алкохолно съдържание 11,0%

Разфасовки 375 мл

Затваряне Стъклена тапа

Винификация

Гроздето стафидира и частично замръзва, докато е още на лозата. Добивът е изключително нисък, от порядъка на 20-25%. След бране гроздето се поставя в хладилник при температура от -7 °C. През този период на замръзване се образуват ледени кристали, концентриращи захари, аромати и киселинност в плода. Замразеното грозде се пресова директно в малка кошова преса. Следва контролирана ферментация при температура 12°C. Полученото снежно вино има остатъчна захар от около 180 грама на литър. Ограничена серия от 650 бутилки.

Отлежаване

В използвани бъчви от френски дъб за период от 24 месеца. Допълнително отлежаване в бутилка за 6 месеца преди освобождаване.

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 златист цвят с кехлибарени оттенъци. Комплексен и много съблазнителен нос с нотки на смокиново сладко, сушени цветя, стафиди, захаросана портокалова кора, дюля и мед. Много добре балансиран между сладост и свежест вкус, благородното развитие, което продължава и във вкусовия аромат. Среден финал с нотки на восък, мед и акация.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с терини от патешки и гъши дроб, по-леки десерти като чийзкейк и бисквити с ядки и шоколад, зрели сирена и пикантна азиатска кухня.

Бележки

