

Санта Сара Траминер

Santa Sarah Traminer



Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Траминер
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	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 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

Блед, сламеножълт цвят с деликатни златисто-зеленикави отблясъци. Въздържан и благороден нос с нотки на боров мед, бели цветя, тропически плодове – личи и ананас, бял пипер. Елегантно тяло с хармоничен и свеж финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с бели мяса, риба, зеленчуци, меки сирена и паста с морски дарове.

Бележки

