

Геновски Сира Сингъл Винярд

Genovski Syrah Single Vineyard



Santa Sarah

Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Сира
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Студена мацерация при 8°C в дървени съдове от френски, немски и австрийски дъб с вместимост 3500 kg и съдове от неръждаема стомана с вместимост 4200 kg, за период от 7 дни. Ферментацията протича в продължение на 3 седмици в дървени съдове и съдове от неръждаема стомана, последвана от мацерация на 31°C на ферментиралото грозде за 3-4 дни. Малолактичната ферментация протича в дъбови бъчви по 225 л за период от 4 седмици.

Отлежаване

12 месеца в 20 % нови и 80 % използвани френски барици и 4 месеца в съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко

През 2016г. "Санта Сара" засажда първото си лозе, от сорта Сира, на стръмен южно-югозападно разположен склон, скрито в подножието на Стара планина. Това е рядък тероар, с богатото разнообразие от почви, специфичен наклон, дренаж, надморската височина и уникален микроклимат. Тази комбинация от елементи силно влияе върху ароматите, вкусовете, текстурата и структурата на виното.

Дегустационни бележки

Цветът е рубинено червен. Богат, комплексен, възхитителен нос с изобилие от цветя, черни горски плодове, землисти нотки, екзотични подправки, масло и препечен хляб. Гъвкаво средно тяло с финес и благородство. Заоблено, хармонично във финала.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с различните видове паста и спагети, бели сирена, тъмни месни филенца с деликатна консистенция, сосове със сметана и картофени гарнитюри. Може да се консумира и самостоятелно.

Бележки

