

Лозето на Гая Иви Пино Ноар Сингъл Винярг

Gaia Ivy's Vineyard Pinot Noir Single Vineyard



Santa Sarah

Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
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 4500 kg, за период от 7 дни. Ферментацията протича в продължение на 3 седмици, с ежедневно обливане и потапяне на "шапката", последвана от мацерация на 29°C на ферментиралото грозде за 2 дни. Малолактичната ферментация протича в дъбови бъчви от 225 л за период от 4 седмици.

Отлежаване

12 месеца в 10 % нови и 90 % използвани френски барици и 4 месеца в съдове от неръждаема стомана.

Описание

Накратко

След дълго търсене на място с подходящи почви и климат, близко до морето, което винаги е свързано с цивилизации и култура, през 2016 г. "Санта Сара" засажда първото си лозе, от сорта Пино Ноар, на последните южни склонове на източната част на Стара планина. Едно лозе (Single Vineyard), със специфичен наклон, почвени слоеве, дренаж, надморската височина и уникален микроклимат, чиито посадъчен материал е клон на специални масални селекции на Пино Ноар от Франция.

Дегустационни бележки

Жив и прозирен гранатово-червен цвят. На нос се долавя бутилково развитие с нотки на чай, есенни листа, мях и сушени червени горски плодове. Тялото е хармонично с добре запазена плодова свежест и сладостен, подправков финал.

Съчетание с храна

Комбинира се добре с патешко месо, всякакви сирена, сьомга, риба тон и други морски деликатеси, гъби и паста. Може да се консумира и самостоятелно.

Бележки

