

Шардоне Дъ Кътърър

Chardonnay The Cutrer



Произход

Държава	САЩ
Винен регион	Калифорния, Рашън Ривър Вали
Винарна	Сонома-Кътърър

Технически данни

Сортов състав	Шардоне
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация

Гроздето се бере ръчно през нощта в ниски касетки и след това се охлажда, за да се запазят свежите аромати и естествената киселинност на плода. Следва пресоване на цели гроздове и охлажданият, златисто-зелен, отработен сок се утаява естествено за няколко дни, преди да се отправи към френски дъбови бъчви за ферментация.

Отлежаване

100% от сока ферментира в бъчва и отлежава 7 месеца върху фините утайки с редовен батонаж. След това виното се блендира в съдове от неръждаема стомана и се поставя в тригодишни бъчви от френски дъб за допълнителни 5 месеца отлежаване. Следва ново блендиране в съдове от неръждаема стомана и виното се връща в тригодишни бъчви за още 10 месеца отлежаване преди бутилиране.

Описание

Накратко

Почвата на лозето Дъ Кътърър е древно морско гъно, което задържа топлина през целия ден и до ранната вечер, излъчвайки тази топлина към лозите през нощта. Заедно с разнообразната клоновеа селекция и микроклимата, се създават различни нюанси във всеки блок от лозето, давайки на енолозите същински букет от аромати, с които да работят.

Дегустационни бележки

Красив, блед сламеножълт цвят. Ароматът е богато наслоен, предлагащ интегрирани нотки на карамелизирани ядки, карамел, печен пай, зряла круша и кафява захар. В чашата този букет се развива в аромати на печена ябълка и круша, препечен дъб, печени ядки и подправки за печене в перфектна хармония. На небце, тялото е интензивно и кадифено, с изтъкната свежест и дълъг, кремообразен финал.

Съчетание с храна

Великолепно самостоятелно като медитативно вино. Чудесно е с ястия от печено пиле, гъби или паста с бели сосове. Опитайте го дори с леки десерти.

Бележки

