

Ла Консулта Резерва Шардоне 2010

Ла Консулта е район в Уко Валеј, известен в цял свят като област за производство на висококачествени вина.

Освен това, за Аржентина, Ла Консулта е мястото, където генерал Сан Мартин „консултира“ ръководителите на местното население по кои планински пътеки да преведат армията си, за да прекосят Андите по време на битките за свобода и независимост на Аржентина и Чили от колониалното владичество на Испания.

Сорт: 100% Шардоне

Произход: Сан Карлос, Уко Валеј, Мендоса, Аржентина. Лозята, от чието грозде Линията Ла Консулта Резерва е направена, са засадени на голяма надморска височина в Уко Валеј и са с понижен добив. Гроздето е ръчно обрано в периода 1 – 15 Март.

Винопроизводство: Процесът започва с 14-дневна мацерация с ципите, следва преса. Алкохолната ферментация се провежда в стоманени танкове и дъбови бъчви за 15 дни при 15° С. 30% от виното преминава малолактична ферментация. 50% от виното отлежава за 6 месеца във френски (50%) и американски (50%) дъбови бъчви и 3 месеца в бутилка.

Характеристики: Виното притежава интензивен жълт цвят със зелени оттенъци. Ароматът е комплексен; намек на ананас и бяла праскова се комбинират с нотки на ванилия. Виното е с добра структура, финалът е продължителен и елегантен.

Комбиниране с храна: Подходящо за аперитив или в комбинация с бели риби, свежи стриди, пилешко с джинджифил и зеленчукови ястия. Оптимална температура на сервиране - 8°-10°С.