

### 35-ти Паралел Резерва Шардоне 2013



*Вината 35-ти Паралел Резерва се произвеждат според концепцията Vi-Valley (Две долини): култивира се един и същ сорт в две различни долини. Именно този е начинът на производство, който дава на 35-ти Паралел перфектен баланс, аромат, концентрация, интензивност и зрялост, а също така е това, което го прави идеално вино за голямо разнообразие от храни, подобряващи вкуса му.*

**Сорт:** 100% Шардоне

**Произход:** Долини Рапел и Био Био, Чили. Това Шардоне Резерва е направено от грозде от долините Рапел и Био-Био, съчетавайки в себе си тропическите аромати на Рапел и минералния характер на Био-Био. Част от бленда ферментира във френски дъбови бъчви, с цел по-висока комплексност на аромата и по-добра структура. 10% от виното преминава малолактична ферментация, която добавя кадифен вкус. Финално отлежаване с утайката обединява всички аромати.

**Винопроизводство:** Гроздето се прибира ръчно. Добивът е около 9 т/ха. Гроздето се пресова с чепките, не се използват серни добавки, за да се запази мекотата и комплексността на виното. 50% от гроздето ферментира в стоманени съдове, а останалите 50% - във френски дъбови бъчви. След алкохолната ферментация, 10% от бленда се подлага на малолактична ферментация. 50% от бленда отлежава във френски илексови бъчви за 6 месеца.

**Характеристики:** На нос виното е много плодове и комплексно, с аромати на тропически плодове като банан и ананас, сладки и млечни тонове. В устата е меко и концентрирано, приятната киселинност подсилва свежестта и настойчивия финал.

**Предложения за сервиране:** Идеална комбинация за бели меса и свинско, както и за всички видове салати, съомга и други риби. Да се сервира при 10-12°С.