

35-ти Паралел Резерва Совиньон Блан 2014

С цел да дадем на клиентите си, това, което търсят, ние произвеждаме вината 35-ти Паралел Резерва, следвайки концепцията Bi-Valley (Две долини); култивираме 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% Совиньон Блан

Произход: Долини Курико и Елки, Чили. Совиньон Блан 35 Паралел комбинира характерните особености на долините Курико и Елки. Резултатът е интензивно и добре балансирано вино. Курико допринася за плодови и цитрусови нотки, докато Елки осигурява минералните тонове. По време на целия процес се обръща изключително внимание на запазване плодovия потенциал на гроздето. За да се достигне комплексност, на гроздето дори се осигурява кратка „почивка“ върху утайката. Вината са плодови, с приятна киселинност.

Винопроизводство: Гроздето се прибира ръчно, средният добив е 11 т/ха. Провежда се студена мацерация за 12 часа при температура 10°C, след което гроздето се пресираща, за да се подсилят ароматите. На ферментацията се подлага пречистена мъст при ниска температура, след което леката утайка се задържа в суспензия.

Характеристики: Много интензивно и елегантно вино. Доминират аромати на тропически плодове и грейпфрут в комбинация със свежи минерални нотки. Плодово вино със затрогваща киселинност.

Предложения за сервиране: Идеално се съчетава със стриди и със салати, може да се консумира и като аперитив. Да се сервира при 10 до 12°C.