

## Сидерал 2013

*Сидерал е модерен, смел и запомнящ се червен бленд, който отразява креативността на нашия екип. Сидерал е прелюдията в ултра-премиум колекцията от пет вина „Грандес Винос“ на Виня Сан Педро. Пет сорта грозде от лозето на Сан Педро, засадено в долина Качапоал (Каберне Совиньон, Карменер, Сира, Пти Вердо и Каберне Фран), са комбинирани в различни пропорции. Всяка година блендът е различен, което дава на Сидерал уникален характер за всяка реколта. Виното е плод на прецизната, добросъвестна, контролирана и отдадена работа на нашия екип.*

**Сорт:** 45% Каберне Совиньон, 29% Сира, 16% Карменер, 6% Каберне Фран, 3% Пти Вердо, 1% Пти Сира

**Произход:** Долина Рапел, Чили

**Винопроизводство:** През 2013г. пролетта беше хладна, с много облачни дни. Напъпването, цъфтежът и формирането на гроздата протекоха по бавно, което наложи забавяне на беритбата с 15 дни. Въпреки това всички сортове достигнаха изключително качество на плодовете, отличен цвят, плътна и стегната ципа и зрялост на зърната. Добивът достигна до 1-1,5 кг/ха. В различните блокове на долината Каберне Совиньон прояви значителни различия в характеристиките. Сира, Карменер, Пти Вердо и Каберне Фран показаха отлично качество, интензивен цвят, комплексен нос, свежест и концентрация. Каберне Совиньон е със средно тяло, балансирано и елегантно. Виното е отлежало 10 месеца в нови и употребявани френски барици в съотношение 25%:75%.

**Характеристики:** Сидерал 2013 се характеризира с интензивен рубинено-червен цвят. Виното разкрива интензивни и изразителни аромати на малина и слива, подсилени от елегантни дъбови нотки. В устата е свежо и балансирано, фино и елегантно, с интензивен плодов характер. Отлежаването в бутилка ще направи виното още по-комплексно.

**Предложения за сервиране:** Идеално вино за пернат дивеч, ризото, печени крехки меса и зрели сирена. Да се сервира при температура 16°–17°C. Може да се консумира веднага или да отлежава 12 до 15 години.