

SAUVIGNON BLANC CAMBRIDGE CROSSING

СОВИЬОН БЛАН КЭМБРИДЖ ГРОССИНГ



Вино белое сухое

Зона производства: Австралия, Южная Австралия

Способ сбора урожая: механический

Возраст лоз: 25 лет

Сорта винограда: 100% Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 10,5%

Остаточный сахар: 2,5 г/л

Объем: 0,75л

Хозяйство принадлежит старейшей семейной винодельне Австралии, основанной в 1849 году. Уже пятое поколение занимается производством вина. На этикетке изображен маршрут торговли австралийского вина. Бочки сплавлялись вдоль реки Кэм до побережья для дальнейшего экспорта в Англию.

Терруар: виноград выращивают на плодородных участках, чтобы обеспечить полноценные и здоровые навесы (способ формирования лозы пергола), которые обеспечивают идеальный защищенный микроклимат на винограднике, что позволяет идеально развиваться аромату и вкусу вина.

Винификация: урожай собирается механическим способом по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. Ферментация проходит при контролируемой температуре 12 градусов в течении двух недель.



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-соломенный.

Аромат: свежий и пикантный аромат лимонной травы, кожуры маракуйи, свежескошенной травы и зеленой папайи.

Вкус: освежающий, с цитрусовыми тонами. Хороший баланс кислотности и остаточного сахара.

Гастрономические рекомендации: превосходно подходит к морепродуктам, легким салатам или в качестве аперитива. Температура подачи: 10-12 °С.