

# SHIRAZ CAMBRIDGE CROSSING ШИРАЗ КЭМБРИДЖ ГРОССИНГ



## Вино красное сухое

**Зона производства:** Австралия, Южная Австралия

**Способ сбора урожая:** механический

**Возраст лоз:** 25 лет

**Сорта винограда:** 100% Шираз

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**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 сплавились вдоль реки Кэм до побережья для дальнейшего экспорта в Англию.

**Терруар:** виноградники расположены на берегах реки Муррей. Для производства этого вина ягоды собирали с участков с легкими почвами и пологими склонами. Это позволило создать более деликатные, свежие и ароматные вина.

**Винификация:** урожай собирается механическим способом по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. Ферментация проходит при контролируемой температуре 22-26 градусов в течении недели. При производстве применяется яблочно-молочное брожение.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** темно-фиолетовый с красными оттенками.

**Аромат:** свежей сливы и бурбонной ванили, дополнен лепестками фиалки.

**Вкус:** шелковистый, с выраженными тонами черники, спелой сливы. Мягкие танины.

**Гастрономические рекомендации:** превосходно подходит к насыщенным блюдам из красного мяса, включая стейки и мясо на гриле. Температура подачи: 16-18 °С.