

SAUVIGNON BLANC BUENA VISTA

СОВИЬОН БЛАН БУЭНА ВИСТА



Вино белое сухое

Регион: Калифорния, Северное Побережье

Сорта винограда: 100% Совиьон Блан

Содержание алкоголя: 13,5%



Винодельня «Buena Vista» имеет богатое восхитительное наследие, и по праву считается первой и, безусловно, самой легендарной винодельней в Калифорнии.

Основатель винодельни – венгерский граф Агостон Харашти, жизнерадостный и эксцентричный человек. Считается, что именно он впервые привез в Калифорнию знаменитейшие европейские сорта винограда, такие как Совиьон Блан, Каберне Совиьон, Пино Нуар и др., которые впоследствии принесли калифорнийскому вину мировую известность.

Терруар:

Север округа Сонома отличается теплым климатом, а на юге прохладно, т.к. океан оказывает влияние на формирование климата. Ветры, дующие с побережья и залива Сан-Пабло, часто приносят туманы, способствующие более длительному созреванию винограда. Почвы: разнообразные, от малопродуктивных суглинков до плодородных аллювиальных. В горных районах – дренированные гравийные.

Винификация и выдержка вина:

В 2011 году на севере Калифорнии климат был прохладным, средняя температура была ниже обычной, поэтому виноградная лоза созревала медленным, спокойным темпом.

Ферментация проходила в стальных чанах для сохранения ярких сортовых ароматов. Малолактическая ферментация не проводилась, чтобы сохранить хорошую кислотность и легкость вина.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'11 – 88 баллов;

San Francisco Chronicle Wine Competition'13 –
Серебряная Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенный.

Аромат: насыщенный, сложный букет. Ноты крыжовника, тимьяна, экзотических фруктов и листьев черной смородины.

Вкус: легкое, освежающее с хорошей кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Отличное дополнение к морепродуктам, белому мясу в сметанном соусе, козьему и копченым сырам, салатам. Тайская, Азиатская кухня. Температура подачи 12-14 °С.