

SANTA CECILIA SEMI SWEET VIÑA TARAPACÁ

САНТА СЕСИЛИЯ СЕМИ СВИТ ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино белое полусладкое

Аппелласьон: Valle Central

Сорт винограда: 100% Педро Хименес

Содержание алкоголя: 10,5%

Содержание сахара: 20 г/л

Винья Тарапака - одна из самых традиционных и опытных виноделен в Чили - была основана в 1874 году в Долине Майпо. Дон Франсиско де Рохас, известный энолог и обладатель множества наград, основал винодельню под названием Винья де Рохас в прославленной долине Майпо. В 1875 году винодельня получила первое национальное признание - серебряную медаль на международной выставке в Сантьяго. В 1876 году - международное признание и медаль на выставке в Филадельфии, США. В 1892 году поместье было приобретено Доном Антонио Завалой и переименовано в «Винья Завала», а позже в «Винья Тарапака». В 1927 году на территории хозяйства построен дом в тосканском стиле. В 2016 году компания получает ряд наград в номинации «Зеленая компания года», а также признается лидером в области распространения биотехнологий и исследования возобновляемых источников энергии.

Сегодня хозяйство владеет 850 га виноградниками, с лозами, выращенные на европейских корнях, привезенные из великих поместий Бургундии и Бордо.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда проводится в середине марта вручную. После доставки винограда на винодельню, сразу же начинается его обработка. Для проявления более сложной ароматики до ферментации проводится холодная мацерация при температуре 10-12°C в течение 2-3 часов, а затем мезга отправляется в пресс. После прессования виноградный сок очищается от взвешенных частиц и добавляется специальная культура дрожжей для запуска алкогольного брожения. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре не выше 16°C в течение 15-20 дней.



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно желтый.

Аромат: чистый и интенсивный. Преобладают тона свежих фруктов, особенно банана.

Вкус: очень фруктовый. Хорошая кислотность, придает вину свежесть и делает послевкусие невероятно приятным.

Гастрономические рекомендации: прекрасно сочетается с белым мясом, легкими салатами, белой рыбой и другими морскими деликатесами. Температура подачи: 10-12°C.