

SAUVIGNON BLANC RESERVA VIÑA TARAPACÁ

СОВИЊОН БЛАН РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Valle de Leyda D.O.

Сорт винограда: 100% Совињон Блан

Содержание алкоголя: 13%

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, который сегодня украшает бутылки линейки Reserva. 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.

Терруар:

Долина Лейда находится между Сантьяго и Вальпараисо, главным портом Чили. Территории, расположенные на нижнем уровне долины Касабланка, имеют прохладный климат и идеально подходят для выращивания сорта Совињон Блан.

Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая происходит ночью. 50% урожая 5 часов находится в контакте с кожицей для максимальной экстракции фруктовых ароматов. Далее следует короткий отжим, после чего сок разделяется на две части: свободно вытекающий и прессованный. Декантированный в течение 24 часов сок подвергается ферментации сначала при высокой температуре, затем при средней. Вино еще некоторое время выдерживается на осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный с зеленоватым отблеском.

Аромат: Интенсивный, свежий, с нотками цитрусовых, ананаса, спелого персика и помидорной ботвы.

Вкус: Хорошо сбалансированный, свежий; с тонким минеральным характером.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с морепродуктами, различными рыбными блюдами и мясом птицы. Температура подачи: 10-12°C.