



Лейда Сингъл Винярд Гарума Совиньон Блан 2014

Leyda Single Vineyard Garuma Sauvignon Blanc 2014

Наименование: DO Leyda

Сорт: 100% Совиньон Блан

Произход: Виното е направено от 100% Совиньон Блан от собствени лозя, разположени в наскоро признатата за винен район в Чили долина Лейда, на 12 километра от Тихия океан. Поради близостта си до морето, долината Лейда е изключително място за винопроизводство. Прохладният климат през пролетта и лятото, в резултат на морското влияние и океанския бриз, прави това място идеално за отглеждането на бели сортове грозде като Совиньон Блан, Шардоне и Ризлинг, както и на червени сортове като Сира и Пино Ноар.

Винопроизводство: Това вино е направено от селектирано грозде от два парцела, известни като Гарума, наречени на типична птица от морските брегове. Парцелите Гарума са с южно изложение, което им осигурява по-прохладен микроклимат, така че този Совиньон Блан се бере последен. Гроздето се бере ръчно, рано сутринта в четири различни дни, от 29 март до 03 Април, при 21.8 - 22.8 ° захарност. Вината от реколта 2014 са свежи, с по-голяма ароматна интензивност и по-високи нива на киселинност. В избата гроздето се селектира на сортировъчна маса, за да се гарантира качеството на плодовете, следва студена мацерация (8°C) в пневматична преса в продължение на дванадесет часа. Сокът се избистря и ферментира в резервоари от неръждаема стомана при ниски температури (12,5-13°C, до 16°C) за 20 дни. Виното отлежава върху утайката в продължение на шест месеца, за да се допълни и подобри тялото.

Характеристики: Този Совиньон Блан Гарума е изключителен представител на тероара на долината Лейда - хладен климат и морско влияние. Минерално и елегантно, виното разкрива билкови аромати и нотки на зелено чили, както и цитрусови аромати на грейпфрут и лайм. На небцето има сладка и кремообразна текстура, с билкови нотки, свежи и стегнати киселини, сочен и продължителен финал.

Предложения за сервиране: Сервирайте с омар, риба, аспержи или съомга със салца от манго.