

ВИНО Ventisquero

Cinsault "Queulat", 2017

Червоне, сухе, 13,0%, 0,75 л
Цукор 3,15 г/л, кислотність 4,3 г/л

Chile, Valle del Itata, DO

Сорт винограду:
100% Сенсо
(Guarilhue vineyard)



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: рубіново-червоний з фіолетовими відтінками
- ✓ Аромат: свіжий і фруктовий з насиченими нотками лісових ягід і м'якими нотами спецій і ароматних трав
- ✓ Смак: гладкий та елегантний з шовковистими танінами та освіжаючою кислотністю

Температура подачі: 14-16 град С

Ідеально до: страв з білого м'яса, кролика, вершковими сирами та холодними закусками

Особливості технології:

- ✓ 5-12 квітня збір врожаю;
- ✓ Ручне сортування;
- ✓ М'яке подрібнення;
- ✓ Холодна передферментаційна мацерація;
- ✓ Бродіння сусла в ємностях з нержавіючої сталі при температурі 22-26 град С;
- ✓ 2-3 рази на добу перемішування м'язги насосом під час бродіння;
- ✓ 10 місяців витримка: 30% виноматеріалів у 300 л бочках (4-те використання); 70% витримка в резервуарах з нержавіючої сталі;
- ✓ 3 роки рекомендований потенціал зберігання.



WINE
SHOP

м.Одеса,
вул. Грецька, 33,
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua