



Pernod Ricard Estonia

Santa Helena Siglo de Oro Reserva Cabernet Sauvignon

MAA

Tsiili

ALKOHOLISISALDUS

14%

15.-17. sajand oli maailmas kunsti ja kirjanduse kõrgaeg ning ühtlasi aeg, mil esimesed viinamarjataimed jõudsid Ameerika mandrile ning seal maha istutati. Siglo de Oro (tõlkes "kuldne ajastu") on kummardus ajaloole ja veinikultuurile.

Viinamarjad korjatakse märtsi alguses. Central Valley piirkonnas asuvate aedade saagikus on 10-12 tonni marju hektari kohta. Enne kääritamist leotatakse viinamarju koos kestadega 15 kraadi juures 48 tundi. Kääritatakse roostevabast terasest tankides 7 päeva, range temperatuuri kontrolliga säilitamaks puuviljaseid aroome. Veini hoitakse kontaktis kestade ja seemnetega 5 päeva. Kolmandikku veinist hoitakse 6 kuud prantsuse ja ameerika tammest vaatides, mida on eelnevalt korra kasutatud - kerge tammine noot lisab veini aroomile kompleksust ja struktuuri. Veini tootmisel kasutatakse kõige moodsamat tehnoloogiat, et iseloomulik puuviljasus ja struktuur säiliks.

Santa Helena Siglo de Oro Reserva Cabernet Sauvignon on sügavpunast värvi vein, mille aroomis on küpsed punased puuviljad kombineeritud vürtsi ja vanilje nootidega. Maitse on keskmiselt täidlane, pehme ja elegantne, selles on tunda šokolaadi, moosi ja röstiseid nüansse. Järelmaitse on pikk ja meeldiv.

Sobib hästi pardifilee, lambaliha või bõfstrogonovi juurde. Serveerimistemperatuur 16-18 kraadi.



Maht

ART. NR

MAHT

750 ml