



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MISSION SAINT VINCENT

БОРДО РОЗОВОЕ



ВИНОГРАДНИК

Бордо является наиболее обширной винодельческой территорией Франции с защищенным наименованием. Расположенный на Юго-Западе около Атлантического побережья регион находится на пересечении двух рек — Дордони и Гаронны. Он отличается достаточно мягким океаническим климатом. Богатство вкуса, качество и разнообразие этих вин основывается на особенностях почвы, многовековом опыте и искусстве ассамбляжа. АОС Бордо розовое - это вино, которое производится путем короткой мацерации (несколько часов). После чего насыщенное полифенолами суло винифицируется так же, как и белое вино. Розовые вина Бордо - мягкие, свежие, обладающие фруктовыми ароматами, элегантные и насыщенные.

ИСТОРИЯ

На протяжении нескольких столетий бордоская местность Антр - Де - Мэр пролегла на пути паломников, направлявшихся по дороге Сан Жака де Комостеля. Здесь находятся такие средневековые крепости и обители XII века, как Креон, Монсегур, Совтер - де - Гийенн и Сан - Вансент де Пертиньяс (в честь которого был назван предводитель виноделов Сан Вансент). Откройте для себя всю гамму продукции: Бордо красное, розовое, белое Совиньон и белое полусладкое.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Сбор урожая происходит ранним утром, чтобы избежать высоких температур. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Короткая мацерация в течение нескольких часов. Прессование винограда. Дебурбаж сула до начала брожения. Процесс брожения происходит до момента достижения низкого уровня сахара, необходимого для производства сухого вина. Температура брожения контролируется, используются культурные дрожжи отобранные в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.



СЕПАЖИ

30% Мерло, 60% Каберне Совиньон, 10% Каберне Фран



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Подавать при температуре 10 - 12°C к шашлыкам, мясу на гриле или сезонным салатам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино нарядного бледно-розового цвета с лососевым оттенком. Выразительная фруктовая ароматика с нотками клубники и красной смородины. Свежее и минеральное во вкусе. Послевкусие средней продолжительности.



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com