



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

DESTINATION BORDEAUX

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

Отделение от гребней и отжим сразу после сбора урожая. Брожение при контролируемых температурах с использованием селективных дрожжей, мацерация в течение 2-3 недель после сбора урожая для получения округлого вина с хорошей структурой. Часть вина выдерживается в бочке для усложнения ароматики без чрезмерных древесных нот.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Сбор урожая ранним утром для избежания высоких температур. Быстрое отделение от гребней и отжим. Короткая мацерация (несколько часов). Используется только слегка окрашенный самотёк. Винификация идентичная белому сухому вину, алкогольное брожение при контролируемых температурах, с использованием селективных дрожжей (согласно профилю вина) до полной переработки сахара для получения сухого вина. Выдержка на дрожжевом осадке.



СЕПАЖИ

80% Cabernet franc, 20% Merlot



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Подавать при температуре 10 -12°C. Сочетать с шашлычками, мясом на гриле, сезонными салатами.



ДЕГУСТАЦИЯ

Бледно-розовое вино с характерными тонами лепестков розы. Свежая, яркая ароматика. Яркий, плотный вкус с маслянистостью. Элегантное, сбалансированное хорошей свежестью вино с фруктовыми нотками.