

CAP ANDRITXOL

BODEGA



CORSARI

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Зарегистрированное происхождение: местное вино Майорки
- Вино: белое вино
- Год урожая: 2017
- Сорта: совиньон блан (34%), шардонне (29%), пренсаль блан (22.5%), ма-кабео (8.5%), парельяда (4%), жиро рос (2%)
- Производитель: Cap Andritxol
- Происхождение винограда: Биниссалем, Феланич

ПРОИЗВОДСТВО

- Сбор винограда: вручную, в коробки по 12 кг, и сортировка на участке.
- Транспортировка винограда: в фуре-рефрижераторе, с минимальным временем от виноградника до фабрики.
- Производство: Мягкий отжим без контакта с кислородом. Статистическое очищение и ферментация при контролируемой температуре 14-16 ° в емкостях из нержавеющей стали небольших размеров, 5 тыс. л.
- Выдержка: с мелкими выжимками в течение 3 месяцев в резервуаре.

УПАКОВКА ТОВАРА

- Бутылка: бордоская высотой 325 мм.
- Объем: 75 сл.
- Коробки: картонные по 6 бутылок.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

- Цвет: Вино бледно-желтого цвета, с зеленоватыми отблесками, чистое и яркое.
- Нос: Средне-высокой интенсивности. При наливе в бокал появляется сладкий аромат, напоминающий зрелые фрукты, с легким тропическим оттенком типа ананаса, затем развивается, переходя в аромат личи, самшита, на фоне яблочных ноток.
- Вкус: Первый вкус мягкий, приятный. Вино объемное, насыщенное, с хорошей структурой, устойчивое. Вкус долгоиграющий, в носовой части глотки появляются нотки зрелых фруктов.

ДРУГАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Температура подачи на стол: 8 – 10°C
- Срок употребления: от 1 до 2 лет.
- Сочетание с едой: любые блюда из риса, рыбы, белого мяса, отлично подойдет к суши.
- Происхождение: Сенселлес - Майорка

Bodega Cap Andritxol S.L.
Carretera de Montuiri, Km. 2,7
07140 Sencelles (illes Balears)
info@capandritxol.com