

<http://www.finewine.ru/products/1666-ista-negra-sauvignon-blanc-semillon>

## Isla Negra Sauvignon Blanc - Semillon Исла Негра Совиньон Блан - Семийон



**Central Valley > Rapel Valley 2010 (Чили)**

Производитель: Vina Cono Sur

белое полусухое |

Сорта винограда:

🍷 sauvignon / совиньон

🍷 semillon / семийон

Описание:

Адольфо Уртадо, главный винодел Коно Сур, так говорит об этой серии вин «...Когда-то поэт Пабло Неруда черпал вдохновение на острове Исла Негра (Черный Остров), где он одно время жил. Для создания серии «Исла Негра», которая должна стать своеобразной «одой винодельческому искусству», наши виноделы использовали лучший виноград из Центральной Долины Чили.

Isla Negra Sauvignon Blanc – Semillon – первый опыт виноделов хозяйства по созданию белого вина, в купаже которого входят два сорта винограда. Процесс его производства полностью протекает в чанах из нержавеющей стали. В результате получается вино соломенного цвета с зеленоватым оттенком, легкое освежающее, которое совмещает в себе ароматные нотки двух дополняющих друг друга бордоских сортов винограда Совиньон Блан и Семийон, придающих вину тона цитрусовых, персика, белых цветов и едва различимые оттенки луговых трав.

Подавать охлажденным к блюдам из рыбы под соусом, морепродуктам, салатам, блюдам японской кухни или мягким сырам, а также в качестве аперитива.

**Температура подачи:** 10-12° C

### TRADUÇÃO GOOGLE:

#### Descrição:

Adolfo Hurtado, enólogo-chefe Cono Sur, para falar sobre essa série de vinhos "... Quando o poeta Pablo Neruda foi inspirado na ilha de Isla Negra (Black Island), onde viveu em um tempo. Para criar uma série de "Isla Negra", que deve se tornar uma espécie de "ode à arte da vinificação, os nossos enólogos têm utilizado as melhores uvas do Vale Central do Chile.

Isla Negra Sauvignon Blanc - Semillon -> a primeira experiência de vinícolas para criar um vinho branco, uma mistura que inclui duas variedades de uvas. O processo de sua produção ocorre inteiramente em cubas de inox. O resultado é um vinho de cor palha com um tom esverdeado, refrescante, que combina notas aromáticas de duas variedades de Bordeaux complementares uva Sauvignon Blanc e Semillon, dando tons de vinho de citros, pêsego, flores brancas e sombras de grama.

Sirva gelado com uma refeição de molho de peixe, marisco, saladas, pratos japoneses ou queijos de pasta mole, bem como um aperitivo. **Temperatura de serviço:** 10/12 ° C

*Tábua de frios. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, 15/02/2011. R\$32,00*