

Savage Red Саведж, красное сухое

Страна: ЮАР

Регион: Западный Кейп, Стелленбош

Производитель: Savage

Крепость: 13,5% об.

Сорта винограда: Сира

Выдержка: в старых дубовых бочках (500 л.) в течение 13 месяцев. После, вино дополнительно выдерживается в больших дубовых чанах еще 10 месяцев перед бутилированием

Особенности: спонтанная ферментация целыми гроздьями

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: многогранный с тонами сливы, фиалки, колы, лаванды и белого перца

Вкус: глубокий, концентрированный с прекрасной фруктовой экспрессией, яркой кислотностью, минеральностью и сверхтонкими танинами

Температура подачи: 16 - 18 °C

Гастрономия: идеально сочетается с блюдами из дичи, выдержанными сырами



Дункан Саведж, ранее работавший виноделом в Cape Point Vineyards, представил свой собственный бренд в 2011 году. Цель — производить классические и элегантные вина. Во время пребывания в Кейп-Пойнте Дункан начал немного лучше понимать Sea Vineyards (виноградники с морским влиянием). Эти знания побудили его закупать виноград для Саведж из прибрежных и высокогорных мест. Дункан также вдохновлен многими выдержанными красными винами из Южной Африки и за ее пределами, которые выдержали испытание временем благодаря умеренному содержанию

SAVAGE

алкоголя и бережной экстракции.

Дункан Саведж постоянно стремится к трем вещам в своем вине: утонченности, элегантности и чистоте.