

'La Magia de la Vendimia en el Valle de Struma'

Автор(и): Растителна защита
Дата: 19.09.2023 Брой: 9/2023



Los productores de vino del Valle del Struma invitan a todos aquellos que deseen unirse a los días dedicados a la vendimia, del 19 al 24 de septiembre de 2023. No pierda la oportunidad de disfrutar de esta experiencia única y sumergirse en el mundo de la elaboración del vino y la cosecha de uvas.

El programa incluye:

- La oportunidad de participar y ayudar en la vendimia, sintiéndose en armonía con la naturaleza.
- Un ritual de pisado de uvas que lo conectará con tradiciones y cultura centenarias.
- Degustaciones irresistibles de vinos y cócteles de vino, preparados con cuidado y pasión.

- Almuerzos deliciosos y cenas gourmet, acompañados de los mejores productos locales.
- Una fiesta al aire libre con música en vivo y baile.

Conviértase en parte de la magia de la vendimia visitando a cada uno de los participantes: @Libera Estate @Losenitsa Estate Wine & Vineyards @Rupel Winery-Rupel Winery @Golden Rozhen/Zlaten Rozhen @Kapatovo Family Estate 1992.

¡Le esperan con ansias en el Valle del Struma en septiembre, para algunos de los días más maravillosos en los viñedos – el tiempo de la vendimia!



Vinos del Valle del Struma

El valle del río Struma es una región famosa por sus tradiciones milenarias en la elaboración del vino. El terruño de la región es único para Bulgaria. El clima es mediterráneo de transición. La temperatura media anual en Sandanski es de 14.1°C, y la humedad relativa media del aire es la más baja del país – 66%. El clima suave y seco y la proximidad del mar Egeo son favorables para el cultivo de viñedos que producen uvas con características excelentes. Las variedades locales típicas son Melnik 55, Shiroka Melnishka Loza, Melnik 82, Sandanski Misket, Keratsuda y Tamyanka.

Los vinos resultantes se caracterizan por tonos cálidos sureños en la nariz, plenitud en el paladar y riqueza de impresiones generales. Son de particular interés los vinos de la variedad Shiroka Melnishka Loza, que son ricos

y suficientemente corpulentos y, con el añejamiento, adquieren matices exóticos y muy agradables en su sabor.