



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
Наименование: **STALLION TRAMINER**
Сорт грозде in % Траминер 100 %

Реколта: 2017
Алкохол: 13.5
Редуциращи захари, g/l: 1.4
Общи киселини, g/l: 5.39
Общ екстракт, g/l: 20.9
Време на отлежаване в бъчви: 3 месеца
Бъчви: 225 l
Потенциал за развитие: До 2021
3-4 години при T 13 - 18 °C
Влажност не повече от 85 %
Препоръчителна температура
за консумация: 8 - 12 °C

Климат и почви:

Умереноконтинентален, с продължителност на слънчевото греене над 3000 часа през годината и над 110 ясни дни. Горещо сухо лято с топли нощи. Мека и топла зима. Без пролетни измръзвания и слани. Песъкливи и песъкливо - глинести, глинесто - варовикови.

Винификация:

Охладеното грозде преминава през вибрационна маса за ръчен подбор на чепките. Ронканото грозде постъпва в 3 куб. м. пневматична преса "инертис", където зърната се пресоват цели до 1,2 Bar. Студено ензимно избистряне и залагане за ферментация с чиста култура винени дрожди. Следферментативно отлежаване във френски дъбови бъчви, избистряне и стабилизация.

Дегустационни характеристики:

Вино, което в чашата завладява със златист, слънчев, житен цвят. Траминер избягал със зрялостта си от класическия облик, атакуващ меко с акцент на джиджифил и ябълков цвят, сред розови поля. Запомнящ се със сочно тяло и деликатен баланс на киселините. Вино с развит вкусов аромат, загатващ екзотика.