



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
CATTLEYA SAUVIGNON BLANC &
Наименование: **CHARDONNAY**
Сорт грозде in % Совиньон блан 60 %
Шардоне 40 %

Реколта: 2017
Алкохол: 13.5
Редуциращи захари, g/l: 1.1
Общи киселини, g/l: 5
Общ екстракт, g/l: 19
Време на отлежаване в бъчви: Не
Бъчви:
Потенциал за развитие: До 2021
3 години при T 13 - 18 °C
Влажност не повече от 85 %
Препоръчителна температура
за консумация: 12 - 15 °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 почви.

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

Дегустационни характеристики: Cattleya Sauvignon Blanc & Chardonnay радва с искрящ лунен цвят с живи зеленикави отблясъци. Виното съчетава свежи летни аромати на цитруси и екзотични плодове, сочна праскова и цветя. Това богатство ще Ви поглези и във вкуса, където ще откриете още и нотка на лимонена свежест.