



# ANGEL'S ESTATE S.A.

## СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител:	<b>“ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ” АД</b>
Регион:	<b>Тракийска низина</b>
Наименование:	<b>STALLION</b>
Сорт в %	Мерло 60% Каберне Фран 20% Сира 10% Каберне Совиньон 10%
Реколта:	2012
Алкохол:	14.5%
Остатъчна захар /g/l/:	1,8
Общи киселини /g/l/:	5,0
Общ екстракт /g/l/:	27,1
Време на отлежаване в бъчви:	10 месеца
Вид бъчви:	225 л.
Потенциал за стареене:	До 2023 г. 10 години при t. 13-18° C Влажност не-повече от 85%

**Климат и почви:** Умереноконтинентален, с продължителност на слънчевото греене над 3 000 часа през годината и над 110 ясни дни. Без пролетни измръзвания и слани. Сравнително високите годишни температури и подходящите горски и пясъжливо-глинести почви са изключително благоприятни за червени винени сортове грозде.

**Винификация:** Ръчно сортиране на цели гроздови зърна. Студена мацерация при 8°С в дъбови каци от по 6т. и термоизолирани ферментатори от неръждаема стомана от по 7000 л. Контролирана алкохолна ферментация с постферментативно настойване. Спонтанна малолактична ферментация в нови френски бъчви. Отлежаване и съхранение 10 месеца в нови френски 225 л. дъбови бъчви при контролирана температура и относителна влага на въздуха.

**Дегустационни характеристики:** Наситен тъмно червен цвят с виолетови отънънци. Интензивно плодов нос със сладки акценти на боровинка, череша, черен трюфел и горчив шоколад с препечена ванилия. Добре балансирано сочно и плътно тяло, сложно и елегантно. Прекрасна структура, резонираща в продължителен финал.

**Международни награди:** ЗЛАТЕН МЕДАЛ – Vinalies Internationales Paris  
ЗЛАТЕН МЕДАЛ – Concours Mondial Brucselles  
ЗЛАТЕН МЕДАЛ – International Wine Challenge  
БРОНЗОВ МЕДАЛ – Decanter World Wine Awards