



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
Наименование: **WHITE STALLION**
Сорт грозде in % Шардоне 87 %
Вионие 10 %
Совиньон блан 3 %

Реколта: 2019
Алкохол: 13.05
Редуциращи захари, g/l: 2.3
Общи киселини, g/l: 5.61
Общ екстракт, g/l: 22.7
Време на отлежаване в бъчви: 3 месеца
Бъчви: 225 l
Потенциал за развитие: До 2023
3-4 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 песъжливо - глинести, глинесто - варовикови.

Винификация: Охладеното грозде преминава през вибрационна маса за ръчен подбор на чепките. Ронканото грозде постъпва в 3 куб. м. пневматична преса, 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. Купажиране на партидите, избистряне и стабилизация.

Дегустационни характеристики: Едно вино с кристално чист, златист лунен цвят и гланцов блясък. Атрактивен многопластов нос, в който се долавя акценти на екзотични цветя и мед. Мека атака, балансиран и добре изразен свеж, плодов аромат съчетан с хармонични дъбови нюанси, допълващ се от нотки на бадемово масло, кайсия и препечена портокалова кора.