



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: ANGEL CHARDONNAY

Сорт грозде in % Шардоне 100 %

Реколта: 2017

Алкохол: 13.5%

Редуциращи захари, g/l: 2.4

Общи киселини, g/l: 5.4

Общ екстракт, g/l: 22.2

Време на отлежаване в бъчви: Не

Бъчви:

Потенциал за развитие: До 2020

2-3 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.

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. Купажирание на партидите, избистряне и стабилизация.

Дегустационни
характеристики:

Игрив сламеножълт цвят с кристални отблясъци. Изключително интензивен, свеж аромат, нежна мозайка от цитруси и екзотични плодове, сочна праскова и лимонов сладкиш. Всичко това се преоткрива във вкуса при елегантна структура с нотка на лимонена свежест.