



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
Наименование: LMS SYRAH ANGEL'S ESTATE
Сорт грозде in % Сира 100 %

Реколта: 2020
Алкохол: 14 об.%
Редуциращи захари, g/l: 3,1
Общи киселини, g/l: 5,05
Общ екстракт, g/l: 30,7
Време на отлежаване в бъчви: Не
Бъчви:
Потенциал за развитие: До 2028
6-8 години при T 13 - 18 °C
Препоръчителна температура
за консумация: 18 °C
Влажност не повече от 85 %

- 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: Ръчно бране и сортиране на гроздовете. Оптично сортиране на гроздовите зърна. Студена мацерация в термоизолирани ферментатори от неръждаема стомана от по 7000 л. Контролирана алкохолна ферментация с постферментативно настойване. Спонтанна малолактична ферментация.
- Дегустационни характеристики: Интензивен черешов цвят с виолетови нюанси. На нос преобладават ароматите на черни горски плодове в съчетание с пикантни подправки, виолетки. Меко и сочно тяло с фина структура и усещане за кадифе и ефирност..