



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **YOUNG STALLION**

Сорт грозде in % Каберне совиньон 40 %

Мерло 40 %

Каберне фран 10 %

Сира 10 %

Реколта: 2018

Алкохол: 14.5

Редуциращи захари, g/l: 3.7

Общи киселини, g/l: 5.16

Общ екстракт, g/l: 33.6

Време на отлежаване в бъчви: 8 месеца

Бъчви: 225 l

Потенциал за развитие: До 2028

10 години при T 13 - 18 °C

Влажност не повече от 85 %

Препоръчителна температура за консумация: 15-18 °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:

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 настояване. Виното отлежава 8 месеца във френски дъбови бъчви второ зареждане.

Дегустационни характеристики:

Атрактивен червен цвят с елегантен блясък. Жив и пиперлив плодов аромат. Нежна кадифена атака, разкриваща хармоничен вкус на ранни горски плодове, вишна, касис и къпина. Приятна свежест, подплатена от обло и добре структурирано тяло. Дълъг послевкус с мек и топъл сметанов финал.