



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
Наименование: **GOLD STALLION**
Сорт грозде in % Мерло 65 %
Каберне Совиньон 32 %
Пти Вердо 3 %

Реколта: 2017
Алкохол: 14.5
Редуциращи захари, g/l: 3.7
Общи киселини, g/l: 5.12
Общ екстракт, g/l: 33.6
Време на отлежаване в бъчви: 24 месеца
Бъчви: 225 л
Потенциал за развитие: 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:** Селективно бране на две ръце от подбрани парцели. Автоматично сортиране на цели гроздови зърна с Buscher Vaslyn Vistalys R2. Студена мацерация при 8°C в дъбови каци от по 6000 кг в продължение на 10 дни. Контролирана алкохолна ферментация с постферментативно настойване. Спонтанна малолактична ферментация в нови френски бъчви. Отлежаване и съхранение 24 месеца в нови френски 225 л. дъбови бъчви при контролирана температура и относителна влага на въздуха.
- Дегустационни характеристики:** Gold Stallion е 24 каратовият плод на алхимията във Винарско имение „Ейнджълс Естейт“. Еликсир извлечен от златоносния пясък на нашите слънчеви лозя. Вино с дълбок наситен цвят. Пикантен експлозивен нос сравним с букет от сухи билки, кожа, топъл черен шоколад и фин дъб. Вкусово е мощно и хармонично. Меката атака прелива в експлозивен вкусов комплекс, доминиран от черен пипер, конфитюри и ликьор. Ароматен дълъг послевкус и елегантен финал.