



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
Наименование: **ANGEL'S ESTATE**
SAUVIGNON BLANC
Сорт грозде in % Совиньон блан 100 %

Реколта: 2020
Алкохол: 13.0%
Редуциращи захари, g/l: 1.62
Общи киселини, g/l: 5.74
Общ екстракт, g/l: 22.5
Време на отлежаване в бъчви: Не
Бъчви:
Потенциал за развитие: До 2023
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 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. Купажирание на партидите, избистряне и стабилизация.

Дегустационни характеристики: Искрящ лунен цвят с характерни зелени акценти. Вино, радващо с експлозивно богатство на аромата, в който се преплитат финни растителни и цветисти нюанси, напомнящи на акация, розов грейпфрут и лимонова трева. Вкусът е свеж и балансиран със запомнящ се плодов финал.