



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: ANGEL MERLOT

Сорт грозде in % Мерло 100 %

Реколта: 2015

Алкохол: 14.5%

Редуциращи захари, g/l:

Общи киселини, g/l

Общ екстракт, g/l:

Време на отлежаване в бъчви:

Бъчви:

Потенциал за развитие: До 2022

6-8 години при t. 13 - 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 настояване. Спонтанна малолактична ферментация.

Дегустационни характеристики:

Завладяващ кадифен, тъмночервен цвят. Виното впечатлява с аромат напомнящ сушени сини сливи, смокиня и шоколад. Вкусът се характеризира с нежна сладост и мекота, които се усещат дълго след последната глътка.