



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **CATTLEYA SAUVIGNON
BLANC & CHARDONNAY**

Сорт грозде in % Совиньон блан 60 %
Шардоне 40 %

Реколта: 2017

Алкохол: 13.5

Редуциращи захари, g/l: 1.1

Общи киселини, g/l: 5

Общ екстракт, g/l: 19

Време на отлежаване в бъчви: Не

Бъчви:

Потенциал за развитие: До 2021

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 песъкливо - глинести, глинесто - варовикови.

Винификация:

Охладеното грозде преминава през вибрационна маса за ръчен подбор на чепките. Ронканото грозде постъпва в 3 куб. м. пневматична "инертис" преса, където зърната се пресоват цели до 1,2 Bar. Студено ензимно избистряне и залагане за ферментация с чиста култура винени дрожди. Купажиране на партидите, избистряне и стабилизация.

Дегустационни характеристики:

Cattleya Sauvignon Blanc & Chardonnay радва с искрящ лунен цвят с живи зеленикави отблясъци. Виното съчетава свежи летни аромати на цитруси и екзотични плодове, сочна праскова и цветя. Това богатство ще Ви погледи и във вкуса, където ще откриете още и нотка на лимонена свежест.