



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

CATTLEYA

Наименование: **CABERNET FRANC**

Сорт грозде in % Каберне фран - 100 %

Реколта: 2015

Алкохол: 14 % vol

Редуциращи захари, g/l: -

Общи киселини, g/l: -

Общ екстракт, g/l: -

Време на отлежаване в бъчви: -

Бъчви: -

Потенциал за развитие: До 2021

5 години при t. 13 - 18 °C

Влажност не повече от 85 %

Климат и почви:

Умереноконтинентален, с продължителност на слънчевото греење 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:

Сортиране на цели гроздови зърна чрез единствения в България оптичен сортировач Delta R2 Vistalys.. Студена мацерация при 8°C в термоизолирани ферментатори от неръждаема стомана от по 7000 л. Контролирана алкохолна ферментация с постферментативно настойване. Спонтанна малолактична ферментация във френски бъчви. Отлежаване и съхранение 8 месеца във френски 225 л. дъбови бъчви при контролирана температура и относителна влажност на въздуха.

Дегустационни характеристики:

Cattleya Каберне Фран е с красив цвят на тъмна череша. Ароматът на виното е хармонична комбинация от свежи черни плодове, кафе и сушени подправки. Този Каберне Фран се отличава с мекота и свежест във вкуса, където се преплитат нюанси на черница и тютюн.