



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **CATTLEYA ROSE**

Сорт грозде in % Сира 80 %

Каберне совиньон 20 %

Реколта: 2017

Алкохол: 13.5

Редуциращи захари, g/l: 1.3

Общи киселини, g/l: 5.1

Общ екстракт, g/l: 19

Време на отлежаване в бъчви: No

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 Rose се отличава с модерен цвят на съомга. Ароматът е фин с нюанси на свежа горска ягода, грейпфрут и сочни меки плодове. Вкусът е мек, обемен, с приятна сладост и цитрусова свежест на финала. Подходящо за консумация с риба, морски дарове или сирена.