



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **DENEБ ICE SWAN**

Сорт грозде in % Каберне совиньон 100 %

Реколта: 2014

Алкохол: 12

Редуциращи захари, g/l: 83.3

Общи киселини, g/l 6.1

Общ екстракт, g/l: 106.3

Време на отлежаване в бъчви: 3 години

Бъчви: 225 l

Потенциал за развитие: До 2028

10 години при T 13 - 18 °C

Влажност не повече от 85 %

Препоръчителна температура

за консумация: 10 - 12 °C

Климат и почви:

Умереноконтинентален, с продължителност на слънчевото греене над 3 000 часа през годината и над 110 ясни дни. Без пролетни измръзвания и слани. Сравнително високите годишни температури и подходящите горски и пясъжливо-глинести почви са изключително благоприятни за червени винени сортове грозде.

Винификация:

Гроздето е брано в края на месец Ноември. Охладеното добре узряло грозде преминава през вибрационна маса за ръчен подбор на чепките. Ронканото грозде постъпва в кошова преса, където зърната се пресоват цели. Студено ензимно избистряне и залагане за ферментация с чиста култура винени дрожди. Отлежаване в дъбови бъчви при контрол на температура и влажност.

Дегустационни характеристики:

Сладко червено вино, отлежало 3 години в дъбови бъчви. Завладява с нежни аромати на сладко от ягоди, смокини и печени сини сливи. Вкусът е сладък, мек, хармоничен и плътен с нюанси на карамел и череша. Финалът е с приятна свежест и дълъг спомен за карамел, ванилия и черешово сладко.