



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **STALLION SELECTION SAUVIGNON BLANC**

Сорт грозде в % Совиньон блан 100 %

Реколта: 2020

Алкохол: 13

Редуциращи захари, g/l: 2

Общи киселини, g/l 5.99

Общ екстракт, g/l: 19.6

Време на отлежаване в бъчви: Не

Бъчви:

Потенциал за развитие: До 2023

3 години при T 13 - 18 °C

Влажност не повече от 85 %

Препоръчителна температура

за консумация: 12 - 14 °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 почви.

Винификация:

Ръчно бране и сортиране на гроздовете, както и подбор на гроздовите зърна. Настойване в продължение на 4 часа в пресата, последвано от директно инертно пресоване на цели зърна до 1,2 Bar. Студено ензимно избистряне и залагане за ферментация с чиста култура винени дрожди при температура 12- 15 C. След края на алкохолната ферментация виното отлежава в продължение на 3 месеца върку фините утайки за изграждане на тялото и придаване на повече обем във вкуса. В края, преди бутилиране виното се стабилизира, филтрира и бутилира..

Дегустационни характеристики:

Аромат на цитрусови плодове, зелени аромати на грах, чемшир, аспержи. Минералност и тропически жълти плодове, ананас, круша, маракуя. Плътен и стегнат свеж вкус, богат с добра