



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
Наименование: **STALLION CLASSIC**
Сорт грозде in % Каберне совиньон 60 %
Каберне фран 20 %
Мерло 10 %
Сира 10 %

Реколта: 2018
Алкохол: 14.5
Редуциращи захари, g/l: 3.1
Общи киселини, g/l: 5.05
Общ екстракт, g/l: 31.3
Отлежаване в бъчви: 10 месеца
Бъчви: 225 l
Потенциал за развитие: 10 години при T 13 - 18 °C
Влажност не повече от 85 %

Препоръчителна температура
за консумация: 15-18 °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:

Ръчно сортиране на цели гроздови зърна. Студена мацерация при 8°C в дъбови каци от по 6т. и термоизолирани ферментатори от неръждаема стомана от по 7000 л. Контролирана алкохолна ферментация с постферментативно настойване. Спонтанна малолактична ферментация в нови френски бъчви. Отлежаване и съхранение 10 месеца в нови френски 225 л. дъбови бъчви при контролирана температура и относителна влага на въздуха

Дегустационни характеристики:

Интензивен черешов цвят с виолетови нюанси. На нос преобладават ароматите на черни горски плодове в съчетание с пикантни подправки и фини дъбови нотки. Ефирно тяло с прекрасна структура