



# ANGEL'S ESTATE S.A.

## СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **DENEБ CABERNET SAUVIGNON**

Сорт грозде в % Каберне совиньон 100 %

Реколта: 2018

Алкохол: 14.5

Редуциращи захари, g/l: 3.5

Общи киселини, g/l 5.09

Общ екстракт, g/l: 33.9

Време на отлежаване в бъчви: 18 месеца

Бъчви: 225 l

Потенциал за развитие: До 2028

8 години при T 13 - 18 °C

Влажност не повече от 85 %

### Климат и почви:

Умереноконтинентален, с продължителност на слънчевото греење 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:

Студена мацерация при 8°C в дъбови каци с вместимост 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 18 месеца в нови френски дъбови бъчви при контролирана температура и относителна влажност на въздуха.

### Дегустационни характеристики:

Каберне Совиньон Deneb се отличава с красив тъмно червен цвят с бляскави вишневи нюанси. В аромата на виното нежно се преплитат елегантни аромати на ванилия и черен шоколад и нотки на касис, ликурис и черен пипер. Богатството в аромата се открива и във вкуса, където плодовите нюанси преминават в приятен конфитюрен вкус на мастило, йод и ядки. Сочно и меко тяло с приятен дълъг послевкус.