



# ANGEL'S ESTATE S.A.

## СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **ANGEL TRAMINER**

Сорт грозде in % Траминер 100 %

Реколта: 2017

Алкохол: 13.5%

Редуциращи захари, g/l: 1.6

Общи киселини, g/l: 5.75

Общ екстракт, g/l: 20.1

Време на отлежаване в бъчви: Не

Бъчви:

Потенциал за развитие: До 2020

2-3 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 преса, където зърната се пресоват цели до 1,2 Bar. Студено ензимно избистряне и залагане за ферментация с чиста култура винени дрожди. Купажирание на партидите, избистряне и стабилизация.

Дегустационни  
характеристики:

Деликатен, бледожълт цвят с нежни отблясъци. Вино с много богат аромат, напомнящ бели и розови пролетни цветя, цитруси и джинджирил. Angel Traminer вълнува с ефирен вкус, приятна свежест и интензитет.