



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **ANGEL'S ESTATE ROSE**

Сорт грозде in % Сира 12 %

Каберне Совиньон 68 %

Мерло 20 %

Реколта: 2020

Алкохол: 13.21%

Редуциращи захари, g/l: 1.5

Общи киселини, g/l: 5.46

Общ екстракт, g/l: 18

Време на отлежаване в бъчви: Не

Бъчви:

Потенциал за развитие: До 2024

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:

Аромат на кейк с пудра захар, меренге, маршмелоус, червени горски нюанси, зелени треви и горска поляна. Сочно и стегнато тяло с добра дължина и финал, който те кара да искаш още. Богато и премерено със силна атака на червени плодове и бели цветя, която преминава в строга минералност, дървесна кора, мокри борове и смолисти нюанси.