



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **ANGEL CABERNET FRANC
& CABERNET SAUVIGNON**

Сорт грозде in % Каберне фран - 70 %

Каберне совиньон - 30 %

Реколта: 2015

Алкохол: 14

Редуциращи захари, g/l:

Общи киселини, g/l

Общ екстракт, g/l:

Време на отлежаване в бъчви: Не

Бъчви:

Потенциал за развитие: До 2023

6-8 години при t. 13 - 18 °C

Влажност не повече от 85 %

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 бране и сортиране на гроздовете. Оптично сортиране на гроздовите зърна. Студена мацерация в термоизолирани ферментатори от неръждаема стомана от по 7000 л. Контролирана алкохолна ферментация с постферментативно настойване. Спонтанна малолактитчна ферментация.

Дегустационни характеристики:

Виното впечатлява с наситен цвят на тъмна череша с виолетови нюанси. Интензивен аромат на зрели черни плодове (къпина, касис, черница) и свежи подправки (мента). Angel завладява с кадифена атака и сочно тяло. Загатнатите в аромата нюанси очароват и във вкуса. Финалът е копринен с траен послевкус.