



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: ЗГУ, Тракийска низина
Наименование: **GOLD STALLION CHARDONNAY**
Сорт грозде in % Chardonnay 100 %

Реколта: 2019
Алкохол: 13.5
Редуциращи захари, g/l: 1.8
Общи киселини, g/l: 5.12
Общ екстракт, g/l: 20.4
Време на отлежаване в бъчви: 4
Бъчви:
Потенциал за развитие: До 2022
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: Ръчно бране и сортиране на гроздовете, както и подбор на гроздовите зърна. Директно инертно пресоване на цели зърна до 1,2 Bar. Студено ензимно избистряне и залагане за ферментация с чиста култура винени дрожди при температура 12- 15 C. Ферментира и отлежава в бъчви 4 месеца. Купажиране на партидите, избистряне и стабилизация.
- Дегустационни характеристики: Нежен аромат на дъб и ванилия, преплетен с плодови нюанси на зрели жълти плодове. Минералност и тропически жълти плодове, ананас, круша, маракуя. Плътен, добре балансиран нежен вкус, с добра сфера и обем, , продължителен сладък сочен финал.