



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
Наименование: **LMS ROSE ANGEL'S ESTATE**
Сорт грозде in % Каберне Совиньон 100 %

Реколта: 2020
Алкохол: 13 об. %
Редуциращи захари, g/l: 2,7
Общи киселини, g/l: 5,24
Общ екстракт, g/l: 18,8
Време на отлежаване в бъчви: Не
Бъчви:
Потенциал за развитие: До 2024
3 години при T 13 - 18 °C

Препоръчителна температура за
консумация: 12 - 14 °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: Охладеното грозде преминава през вибрационна маса за ръчен подбор на чепките. Ронканото грозде постъпва в 3 куб. м. пневматична "инертис" преса, където зърната се пресоват цели до 1,2 Bar. Студено ензимно избистряне и залагане за ферментация с чиста култура винени дрожди. Купажиране на партидите, избистряне и стабилизация.

Дегустационни характеристики: Angel's Estate Rose LMS се отличава с модерен цвят на съомга. Ароматът е фин с нюанси на свежа горска ягода, грейпфрут и сочни меки плодове. Вкусът е мек, обемен, с приятна сладост и цитрусова свежест на финала. Подходящо за консумация с риба, морски дарове или сирена.