



ANGEL'S ESTATE S.A.

СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД
Регион: Тракийска низина
Наименование: **STALLION**
Сорт грозде in % Мерло 60 %
Каберне фран 20 %
Сира 10 %
Каберне совиньон 10 %

Реколта: 2017
Алкохол: 14.5
Редуциращи захари, g/l: 3.4
Общи киселини, g/l: 4.99
Общ екстракт, g/l: 31
Време на отлежаване в бъчви: 12 месеца
Бъчви: 225 l
Потенциал за развитие: До 2027
10 години при T 13 - 18 °C
Влажност не повече от 85 %
Препоръчителна температура
за консумация: 15-18 °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 сортиране на цели гроздови зърна. Студена мацерация при 8°C в дъбови каци от по 6т. и термоизолирани ферментатори от неръждаема стомана от по 7000 л. Контролирана алкохолна ферментация с постферментативно настойване. Спонтанна малолактична ферментация в нови френски бъчви. Отлежаване и съхранение 10 месеца в нови френски 225 л. дъбови бъчви при контролирана температура и относителна влага на въздуха.
- Дегустационни характеристики: Наситен тъмно червен цвят с виолетови оттенъци. Интензивно плодов нос със сладки акценти на боровинка, череша, черен трюфел и горчив шоколад с препечена ванилия. Добре балансирано сочно и плътно тяло, сложно и елегантно. Прекрасна структура, резонираща в продължителен финал.