



# ANGEL'S ESTATE S.A.

## СЕЛЕКЦИЯ БЪЛГАРИЯ



Производител: "ЕЙНДЖЪЛС ЕСТЕЙТ" АД

Регион: Тракийска низина

Наименование: **DENEБ CABERNET FRANC**

Сорт грозде в % Каберне фран 100 %

Реколта: 2018

Алкохол: 14.5

Редуциращи захари, g/l: 3.5

Общи киселини, g/l: 5.15

Общ екстракт, g/l: 33.3

Време на отлежаване в бъчви: 18 месеца

Бъчви: 225 l

Потенциал за развитие: До 2028

8 години при T 13 - 18 °C

Влажност не повече от 85 %

### Климат и почви:

Умереноконтинентален, с продължителност на слънчевото греење над 3 000 часа през годината и над 110 ясни дни. Без пролетни измръзвания и слани. Сравнително високите годишни температури и подходящите горски и песъкливо-глинести почви са изключително благоприятни за червени винени сортове грозде.

### Винификация:

Сортиране на цели гроздови зърна чрез единствения в България оптичен сортировач Delta R2 Vistalys. Студена мацерация при 8°C в дъбови каци с вместимост 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 18 месеца в нови френски дъбови бъчви при контролирана температура и относителна влажност на въздуха.

### Дегустационни характеристики:

Аромат на сухи листа, сушена червена чушка, сушени сливи, пипер, карамфил, далечен спомен на кардамон, мащерка. Сладък вкус на ванилия и какао, вишна. Стегнато тяло с добри киселини, умерена сладост и пиперлив финал, дъвчаци феноли с потенциал за отлежаване. Вкусовите аромати са плодови, боровинки, касис, черни плодове. В носа – печени аромати, а във вкуса – плодови. Среден до дълъг финал.