



# CONTEMPLATIONS

## Merlot & Malbec

Сортов състав	Merlot 70%; Malbec 30%
Алкохолно съдържание	14.50%
Зрялост на гроздето	25.70%
Дата на гроздобер	Merlot 11.09.2022 – 17.09.2022 / Malbec 21.09.2022 – 30.09.2022
Гроздобер	Ръчен гроздобер в касетки и внимателно селектиране на гроздето
Година на засаждане	Merlot 2004; 2006 / Malbec 2006
Подложка / клон	Merlot – Couderc 3309 /343; Malbec – S04 /100
Добив	5 – 7 t / ha
Отлежаване в бъчви	Виното отлежава 10 месеца във френски дъбови бъчви, 30% от които са нови
Потенциал за отлежаване в бутилка	10 години
Разфасовка	0.75 l / 0.375 l

# CONTEMPLATIONS 2022

## ТЕРОАР

Katarzyna Estate се намира в подножието на Източните Родопи, в най-южната част на България, на 2 км. от с. Мезек и границата с Гърция. Микрорайон Бялата пръст, където е разположено нашето имение се характеризира с умереноконтинентален климат, със силно изразено средиземноморско влияние. Специфични белези са топлото лято, меката зима и сравнително малката годишна температурна амплитуда. Важна предпоставка за благоприятното развитие на лозята в региона играе и своеобразният въздушен коридор, който се оформя между Сакар планина и Източните Родопи. Katarzyna Estate се намира в района с най-продължително слънчево греене като през вегетационния период температурната сума достига 4000°C. В границите на имението разполагаме с разнообразни като качества и почвени характеристики площи, което дава възможност да добием грозде с различни показатели и съответно да произведем вина в различен стил. Излужени канелени горски почви (Chromi-eutric cambisols), силно ерозирани канелени горски почви плитки (Eutric regosols) и лесивирани канелени горски почви (Chromi luvisols) формират почвения състав. Всяка реколта от серията Contemplations, идва с шест нови различни етикети, които ще ви разкажат шест различни истории.



## РЕКОЛТА 2022

В началото на годината има много валежи, което осигурява влагозапасеност и благоприятстват лесното култивиране на лозята, а това са обстоятелства важни за добрата вегетация на лозовите растения. През пролетта също има значителни превалявания, които подпомагат оптималния растеж и развитие на лозите. Лятото се характеризира като много сухо и горещо, което помага на гроздето да узрее оптимално. Поради по-бързото развитие на лозята през годината, гроздоберът започва с около седмица по-рано в сравнение 2021 реколта ( на 12 август). Гроздето се характеризира с оптимална зрялост и много добре запазена киселинност, което е предпоставка за вина с проява на отличителния гроздов характер на тероара на лозята ни и изключителен баланс във вкуса..

## ВИНИФИКАЦИЯ

Преди обработка гроздето се темперира в хладилна камера за около 20h. Следва сортирането му на сортировъчни линии, ронкане, отново сортиране и мачкане. При 30% от партидата алкохолната ферментация се провежда във френски дъбови бъчви от по 400л., а за останалите 70% от нея алкохолната ферментация се осъществява във ферментатори от неръждаема стомана от по 10m<sup>3</sup> и 15m<sup>3</sup>. Технологичният процес включва настойване на гроздовата каша при температура 7-10°C, от 7 до 10 дни, ферментация при температура 27-29°C от 7-9 дни и последваща мацерация с твърдите частици до 6 дни при температура 26-28°C. За протичане на млечно-кисела ферментация виното е прехвърлено във френски дъбови бъчви от по 225л. 100% от купажа съзрява в дъбови бъчви за 10 месеца.

## ДЕГУСТАЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Виното се характеризира с интензивен червен цвят, с виолетов нюанс. Хармоничен и концентриран аромат, в който се преплитат зрели червени плодове, касис и ванилия. Богатият вкус на виното, съчетан с елегантност и баланс, води към изразен вкусов аромат и дълъг послевкус.

## СЪЧЕТАВАНЕ С ХРАНА

Много добре се съчетава с бели меса, лазаня или ястия от пернат дивеч, червени или сушени меса. Подходящата температура за консумация е 18° - 20°C.

Технологи:

Свилен Кисьов

Иван Кисьов