



GRANDE CRU

Cabernet Sauvignon & Syrah

Сортов състав	Cabernet Sauvignon 70%; Syrah 30%
Алкохолно съдържание	14.50%
Зрялост на гроздето	26.00%
Дата на гроздобер	Cabernet Sauvignon 07.10.2015 / Syrah 05.10.2015
Гроздобер	Ръчен гроздобер в касетки и внимателно селектиране на гроздето
Година на засаждане	Cabernet Sauvignon 2004 / Syrah 2006
Подложка / клон	Cabernet Sauvignon - Richter 110/337; Syrah - Ruggers 140/252
Добив	5 t / ha
Отлежаване в бъчви	Виното отлежава 18 месеца във френски дъбови бъчви, 40% от които са нови
Потенциал за отлежаване в бутилка	15 years
Разфасовка	0.75 l

GRANDE CRU 2015

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.



Гроздето, което подбираме за това вино е много различно. Сорът Cabernet Sauvignon се намира в най-ниската точка на нашия масив, а сорът Syrah в най-високата. Интересното е, че почвата и на двете места е една и съща – средно излужена канелена горска.

РЕКОЛТА 2015

2015 – та година е юбилейна десета реколта, която се отличава с умерено балансиране между оптимални температури и достатъчно количество валежи. Въпреки трудностите, това е една от най-добрите реколти, гроздоберът започна на 17.08.2015 и в избата се винифицираха над 2 300 000kg грозде

ВИНИФИКАЦИЯ

Преди обработка гроздето се темперира в хладилна камера за около 20h. Следва сортирането му на сортировъчни линии, ронкане, отново сортиране и мачкане. За 100% от партидата алкохолната ферментация се провежда във френски дъбови бъчви от по 400л. 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 18 месеца. Съзряване на виното в бутилка за 12-24 месеца

ДЕГУСТАЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Виното се характеризира с наситен червен цвят с виолетов оттенък. Комплексен нос на зрели черни плодове, дребни горски плодове, подправки, шоколад и елегантен френски дъб. Заоблено, мощно тяло със зрели танини и дълъг, пикантен финал със спомен за мекота и сладост.

СЪЧЕТАВАНЕ С ХРАНА

Много добре се съчетава с ястия от дивечово месо, деликатесни ястия и шоколадови десерти. Подходящата температура за консумация е 18° - 20°C.

Технологи:

Свилен Кисьов

Иван Кисьов