



MEZZEK

Merlot

Сортов състав	Merlot 100%
Алкохолно съдържание	14.50%
Зрялост на гроздето	24.80%
Дата на гроздобер	24.08.2022 – 04.09.2022
Гроздобер	Ръчен гроздобер в касетки и внимателно селектиране на гроздето
Година на засаждане	Merlot 2006; 2005
Подложка / клон	Couderc 3309 /181; S04 /174
Добив	5 – 7 t / ha
Отлежаване в бъчви	Виното отлежава 6 месеца във френски дъбови бъчви, 35% от партидата
Потенциал за отлежаване в бутилка	5 години
Разфасовка	0.75 l / 0.375 l / 0.250 l / 0.187 l / bag in box 3 l

MEZZEK 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.

Вината от серия Mezzek, подчертават индивидуалните характеристики на сорта. Предимство на избата е, че разполага с много и най-вече различни като качества и специфика площи в лозовите ни масиви, което дава възможност да се направи селектиран подбор на най-доброто грозде от съответния сорт.

РЕКОЛТА 2022

В началото на годината има много валежи, което осигурява влагозапасеност и благоприятства лесното култивиране на лозята, а това са обстоятелства важни за добрата вегетация на лозовите растения. През пролетта също има значителни превалежания, 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. Алкохолната ферментация се осъществява във ферментатори от неръждаема стомана от по 10m³ и 15m³. 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. 35% от купажа създава в дъбови бъчви за 6 месеца.

ДЕГУСТАЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Виното се характеризира с интензивен червен цвят, с виолетови нотки. Ароматът съчетава фина дървесина, зрели червени и черни плодове. Елегантно и балансирано тяло, което води до запомнящ се послевкус.

СЪЧЕТАВАНЕ С ХРАНА

Много добре се съчетава с паста, печени червени меса или ризото. Подходящата температура за консумация е 18° - 20°C.

Технологи:

Свилен Кисьов



Иван Кисьов

