



LAVINIA ESTATE

# BURLESKA Cabernet Sauvignon & Mavrud



## Спецификации

Производител:	Лавиния Естейт
Регион:	Сортово вино без ЗНП/ЗГУ
Тип:	Червено, сухо вино
Сорт грозде:	Каберне Совиньон - 65% / Мавруд - 35%
Реколта:	2023
Алкохол, об. %:	13.5
Отлежаване в бъчви:	Не
Вид бъчви:	-
Потенциал за развитие:	5-8 години при $t=13-18^{\circ}\text{C}$ и влажност на въздуха максимум 85%
Препоръчителна $t^{\circ}\text{C}$ на консумация:	16 $^{\circ}\text{C}$

## Тероар

Преходно-континентален климат с хладно, сухо лято и топла зима. За региона е характерно природното явление вечерник - лек вятър, който се появява надвечер и спира преди обед, в резултат на различното нагряване на въздуха между равнинните и планинските местности. Вечерникът е отличен регулатор на алкохолната ферментация и благоприятства формирането на ароматичните вещества в гроздето. Почвите са пясъкливо-глинести и глинесто-варовикови.

## Технология и метод на винификация

Охладеното грозде преминава през вибрационна маса за ръчен подбор на чепките. Ронканото грозде постъпва във ферментатори с обем от 2 до 8 куб. м., където се провежда студена ензимна мацерация в продължение на 8 дни, последвана от ферментация при температура 24-26 $^{\circ}\text{C}$ . Отлежаване "sur lie" за 10 месеца, избистряне, стабилизиране и бутилиране.

## Анотация

Цветът е наситен и рубинено червен. Носът е елегантен, комплексен с аромати на зрели червени плодове, пипер, дим и тютюн. Тялото е плътно, хармонично, с меки танини. Продължителен финал с подправъчен послевкус. Подходящо се комбинира с червени меса, дивеч и паста.

Лавиния Естейт ЕООД, 4264, с. Златовръх, Асеновград

[www.lavinia-estate.com](http://www.lavinia-estate.com)

[todorov@lavinia-estate.com](mailto:todorov@lavinia-estate.com)

+359 899 911 053