



LAVINIA ESTATE

# PRINCIPESSA Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot



## Спецификации

|   |   |
|---|---|
| Производител:                                     | Лавиния Естейт  |
| Регион:   | Тракийска низина  |
| Тип:  | Червено, сухо вино  |
| Сорт грозде:                                      | Каберне Совињон - 65% / Каберне Фран - 30% / Пети Вердо - 5%                |
| Реколта:  | 2019  |
| Алкохол, об. %:                                   | 14.5  |
| 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 пълтен с керемидени отенъци. Носът е елегантен, комплексен с аромати на сушени плодове, пипер, дим и обработена кожа. Тялото е пълно, хармонично, със зрели стопени и 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