



LAVINIA ESTATE

PRINCIPESSA

Syrah & Merlot



Спецификации

| | |
|---|---|
| Производител: | Лавиния Естейт |
| Регион: | Тракийска низина |
| Тип: | Червено, сухо вино |
| Сорт грозде: | Сира - 62% / Мерло - 38% |
| Реколта: | 2021 |
| 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

Интензивен рубиненочервен цвят. Зрели и интензивни аромати на касис, черница, черна череша и боровинка се допълват от приятна пикантност на финала. Мека плодова атака във вкуса с добре балансирано и структурирано тяло, меки танини и отлична хармония. Подходяща комбинация с бавно сготвени месни ястия, зрели сирена, червени меса на грил и разядки.

Лавиния Естейт ЕООД, 4264, с. Златовръх, Асеновград