



## АЛЕКСАНДРА ШАРДОНЕ БФ 2013

Бранд	<b>Александра Шардоне БФ</b>
Сортов състав	<b>Шардоне 100%</b>
Реколта	<b>2013</b>
Географско указание	<b>Тракийска низина</b>
Тип почва	<b>Песъкливо-глинести и глинесто-варовикови</b>
Изложение на лозята	<b>Север</b>
Надморска височина	<b>300 m</b>
Гъстота на засаждане	<b>5 680 лози в хектар</b>
Формировка на лозята	<b>Двухраменен Гийо</b>
Добив	<b>40 hl/ha</b>
Отлежаване в бъчва	<b>9 месеца</b>
Отлежаване в бутилка	<b>3 месеца</b>
Дата на гроздобер	<b>20 август, 2013</b>

### Регион, климат, почви

Южна България е по-големият производител на грозде и вино, като дава над 60% от общия добив и винопроизводство.

Село Орешец и село Ракитница, в чиито землища се намират лозята на Александра Естейт, са в Източнотракийската низина, част от големия винарски район Тракийска низина. Територията ѝ обхваща източната част на Родопите, част от поречието на река Марица, като достига южните склонове на Средна гора.

Климатът е умерено-континентален, с добро разпределение на валежите през целия вегетационен период. Климатичните условия на района, защитен от острите северни ветрове и с над 3 000<sup>o</sup>C годишно слънчево греене, благоприятстват получаването на богати, плътни, мощни и запомнящи се червени вина. Някои бели сортове, като Шардоне и Совиньон Блан, се чувстват превъзходно и в този топъл, южен район на България, особено на северен склон, с по-висока надморска височина, както е в случая лозето в село Орешец. Почвите в района са изключително разнообразни – канелени и сиви горски, карбонатни, излужени черноземи, включващи дълбоки и плитки песъкливи почви.

Климатът, релефът и почвите в Източнотракийската низина предлагат прекрасни условия и възможности за лозарство и винарство.

### Винификация

Гроздето се бере рано сутрин, ръчно, в касетки от приблизително по 12 kg, и се охлажда в хладилна камера за 24 часа при температура 7-10 градуса.

След охлаждането гроздето се сортира ръчно на сортировъчна лента, като целта е премахването на всички некачествени зърна.

От сортировъчната лента гроздето влиза в пневматична преса, в която престоява няколко часа.

След това се пресова и отцежда в неръждаем съд с обем от 1 000 л. За период от няколко дни престоява в съда, за да се избистри, след което се декантира в 225 л френска дъбова бъчва.

Използвани са 50% нови бъчви и 50% стари бъчви на 2 и 3 зареждания. Тече бавна ферментация при ниска температура за около 10 дни. След приключване на ферментацията, виното остава в бъчвата за 10 месеца, като 1 път седмично се извършва батонаж (вдигане на утайката). Процесът завършва като виното се отделя от утайката. Следва филтрация и бутилиране. Виното е бутилирано в м.юни. Отлежавало е в бутилка приблизително 3 месеца, преди излизането му на пазара.

### Дегустационни характеристики