



АЛЕКСАНДРА МУРВЕДЪР & СИРА & ВИОНИЕ 2013

Бранд	Александра Мурведър & Сира & Вионие
Сортов състав	Мурведър 60%, Сира 30%, Вионие 10%
Реколта	2013
Географско указание	Тракийска низина
Тип почва	Песъкливо-глинести и глинесто-варовикови
Изложение на лозята	Север
Надморска височина	300 m
Гъстота на засаждане	5 680 лози в хектар
Формировка на лозята	Дураменен Гъйо
Добив	40 hl/ha
Отлежаване в бъчва	10 месеца
Отлежаване в бутилка	1 месец
Дата на гроздобер	16 септември, 2013

Регион, климат, почви

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

Село Орешец и село Ракитница, в чийто 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 000⁰ С годишно слънчево греене, благоприятстват получаването на богати, плътни, мощни и запомнящи се червени вина. Почвите в района са изключително разнообразни – канелени и сиви горски, карбонатни, излужени черноземи, включващи дълбоки и плиткити 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 кг и се охлажда в хладилна камера за 24 часа при температура 7-10 градуса.

След охлаждането гроздето се ронка, отделя от чепките и сортира ръчно на сортировъчна лента, като целта е премахването на всички некачествени зърна.

От сортировъчната лента гроздето попада по гравитачен път в неръждаем съд с обем от 5 000 л.

Следва процесът студена мацерация, който трае около 10 дни. Процесът протича при ниска температура, като всекидневно се притискат зрънцата с цел в гроздовия сок да преминат аромати и цвят от цината. Следва ферментация за още около 10 дни, при повишена температура, като на няколко часа се прави обливане. След приключване на ферментацията виното остава около 15 дни в съда. Пресова се нежно, за да се отдели вече готовото вино от джибрите.

Виното се прехвърля в 225 л френски дъбови бъчви, а част от него се мести в нов съд от неръждаема стомана. Започва ябълчно-млечнокисела ферментация, при която по-острата ябълчна киселина се превръща в по-мека млечна. В резултат на тази трансформация, вината стават по-меки и по-комплексни.

Следва отлежаване във френски дъбови бъчви от по 225 л за 10 месеца на 100% от бленда, като 80% от бъчвите са нови, на първо зареждане и 20% са използвани, на трето и четвърто зареждане.

Виното е бутилирано на 1 октомври, 2014 година.

Дегустационни характеристики

Интензивен, гранатов цвят. Носът е фин и парфюмен с нотки на екзотични цветя и роза, какао и дребни горски плодове. Плътно тяло със зрели, велурени танини, сочен плод обвит в черен шоколад и дълъг финал.

Комбинира се прекрасно с пернат дивеч и пуешко месо.

BULGARIA, ALEXANDRA ESTATE

6000 Stara Zagora, Knyaz Alexander Batenberg 28, office 22

office@alexandraestate.com

www.alexandraestate.com