



АЛЕКСАНДРА ЕСТЕЙТ РЕЗЕРВА РЕД 2011

Бранд	Александра Естейт Резерва Ред
Сортов състав	Мерло 30%, Каберне Совияшон 30%, Каберне Фран 20%, Сира 20%
Реколта	2011
Географско указание	Тракийска низина
Тип почва	Песъкливо - глинеста и глинесто - варовикова
Изложение на лозята	Север
Надморска височина	300 m
Гъстота на засаждане	5680 лози в хектар
Формировка на лозята	Двурамемен Гийо
Добив	40 h/ha
Отлежаване в бъчва	12 месеца
Отлежаване в бутилка	6 месеца
Дата на гроздобер	5 октомври, 2011

Регион, климат, почва

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 000⁰ С годишно слънчево греене, благоприятстват получаването на богати, плътни, мощни и заломнящи се червени вина. 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

Брането е извършено изцяло на ръка, вземайки под внимание различните сортове грозде, но също така изложението и надморската височина на отделните парцели на лозето. Реколтата от отделните парцели е събирана поотделно, за да се даде възможност на гроздето да ферментира въз основа на специфичните характеристики и изразителност на техния тероар. Гроздето е било в избата в продължение на 12 часа за охлаждане, ронкане и след това на масите за ръчно сортиране. В тази фаза, вниманието към детайла е на максимално ниво, основната цел е да се изключи този малък процент спаружени или презрели плодове, за да се постигне съвършенство. По време на ферментацията и периода на контакт с ципата в бъчвите от френски дъб, мъстта постепенно се трансформира във вино, като изключително внимание се отделя на ароматите, на извличането на цвят и обработването на танините, целящи постигане на сладост и елегантност. След отделяне на ципите, виното се поставя отново в дъбовите бъчви, за да завърши малолактичната ферментация - да се добави допълнителна изисканост и удоволствие от пиенето. Отлежава в дъб в продължение на 12 месеца и след това се купажира няколко месеца преди бутилирането.

Дегустационни характеристики

Богат и искрящ пурпурен цвят. Впечатляващ нос, изпълнен с концентрирани аромати на червени плодове, тютюн, кожа и подправки, изцяло вилетен френски дъб. Вкусът е сочен, мощен и елегантен. Незабравим, дълъг послевкус.

BULGARIA , ALEXANDRA ESTATE
6000 Stara Zagora, Knyaz Alexander Batenberg 28, office 22
office@alexandraestate.com
www.alexandraestate.com