



## АЛЕКСАНДРА ЕСТЕЙТ РОЗЕ МУРВЕДЪР & ГРЕНАШ 2013



Бранд	Александра Естейт Розе от Мурведър и Гренаш
Сортов състав	Мурведър 60 % , Гренаш 40 %
Реколта	2013
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	Двураменен Гайо
Добив	40 hl/ha
Отлежаване в бъчва	10 % от бленда за 6 месеца
Отлежаване в бутилка	
Дата на гроздобер	27 август, 2013

### 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 Ракиитница, 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>h</sup> 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 плитки песъкливи почви. Климатът, релефът и почвите в Източнотракийската низина предлагат прекрасни условия и възможности за лозарство и винарство.

### Винификация

Всеки сорт грозде, произлязал от лозя, подобрани и култивирани именно за производството на това вино, е ферментирал по естествен път. Гроздето, веднъж попаднало в избата, се подлага на ронкане и леко пресоване. Мъстта се настоява с ципите при ниски температури в продължение на два часа, в зависимост от характеристиките на конкретния сорт, с цел създаване на мъст с желанния цвят и вкус. Пресоването се осъществява при щадящ за виното режим, вследствие на който естественото утаяване на мъстта се ускорява. След това, чистата мъст отива в резервоари от неръждаема стомана, където ферментира при температури, поддържани до максимум 16 °С и 10 % от мъстта ферментира и отлежава във френски дъбови бъчви в продължение на шест месеца.

### Дегустационни характеристики

С чудесния си свеж сиво - розов цвят, това вино е ароматна хармония от сортовете Мурведър и Гренаш. Вкусът е в прекрасен баланс. С естествена киселинност, в хармония с дъбови нюанси. Охладено до леденостудено, може да го пиете от пладне до вечер.

BULGARIA, ALEXANDRA ESTATE  
6000 Stara Zagora, Knyaz Alexander Batenberg 28, office 22  
[office@alexandraestate.com](mailto:office@alexandraestate.com)  
[www.alexandraestate.com](http://www.alexandraestate.com)