



АЛЕКСАНДРА ЕСТЕЙТ СОВИЊОН БЛАН 2013

Бранд	Александра Естейт Совињон Блан
Сортов състав	Совињон Блан 100 %
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	Двурамнен Гайо
Добив	40 hl/ha
Отлежаване в бъчва	5 % от бленда за 5 месеца
Отлежаване в бутилка	
Дата на гроздобер	21 септември, 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 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^oC годишно слънчево греене, благоприятстват получаването на богати, плътни, мощни и запомнящи се червени вина. Някои бели сортове, като Шардоне и Совињон 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 лозянство и винарство.

Винификация

Охлаждане на гроздето преди преработка до 10 - 11 ^oC. Гроздето се инспектира, ронка, смачква се и се транспортира до пневматична преса, където се настоява при 13 ^oC за два часа. Мъстта самоток се отделя и се подлага на естествено бистрене със студ. Ферментацията е 22 дни в резервоари от неръждаема стомана при температура 12 - 14 ^oC. След ферментацията виното се подлага на режим "периодично вдигане на утайките". 5 % от мъстта ферментира и отлежава във френски дъбови бъчви за 5 месеца.

Дегустационни характеристики

Това елегантно вино с тревист стил и минералност предлага комплексни аромати на грейпфрут, коприва и ухания на окосена трева. То е копринено и изкусително, със страхотно балансирана киселинност.

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
www.alexandraestate.com