

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ
BUTTERFLY'S ROCK
 MERLOT/ CABERNET SAUVIGNON/ CABERNET FRANC/ SYRAH
 2010



сорт в %:	Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 15%, Syrah 10%
реколта:	2010
алкохол:	14,50%
дата на гроздобер:	26.09-18.10.2010
зрялост на гроздето /brix/:	24 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	5,10
обща киселини /g/l/:	5,20
ph:	3,70
отлежаване в бъчви:	24 месеца
вид бъчви:	нови-френски 225 л
трапезно/регионално:	регионално

бутилка

вид бутилка:	Alienor 1
вместимост бутилка:	75 cl
тегло бутилка /kg/:	0,765

кашон

брой бутилки в кашон:	6
размери кашон в мм /h/l/b/:	105 / 500 / 325
тегло кашон /kg/:	10

палет

брой бутилки на палет:	390
брой кашони на палет:	65
редове на палета:	13
размери палет в см /h/l/b/:	152 / 120 / 80
тегло палет /kg/:	650

код

ЕАН код бутилка:	3800056710130
ЕАН код кашон:	3800056710147

Регион:	Тракийската низина е част от големия южен български винарски район. Тя е добре защитена от студените ветрове на север от Стара Планина и допълнително предпазена на юг от централните части на Родопите.
Климат и почви:	Умереноконтинентален, с продължителност на слънчевото греене над 4 000 часа през годината и над 110 ясни дни. топло сухо лято с прохладни нощи. Мека зима. Без пролетни измръзвания и слани. Песъкливи и песъкливо - глинести, глинесто - варовикови.
Гроздобер:	Внимателно подборно ръчно бране в касетки с последващо сортиране на гроздето в избата.
Винификация:	Ръчно сортиране на цели гроздови зърна. Студена мацерация при 8 °C в нови френски бъчви 225л. Спонтанна алкохолна ферментация. Дълго постферментативно настояване. Спонтанна малолактична ферментация в нови френски бъчви, батонаж. Отлежаване и съхранение в бъчви при контролирана температура и относителна влага на въздуха.
За бранда:	
Дегустационни характеристики:	Цвятът е жив, много интензивен гранат. Многопластов, благороден нос, в който веднага се разкриват фини нотки на ликорис и мента, заедно с добре съхранени, зрели горски плодове, кожа, какао, масло и мока, печени червени чушки и сладки подправки. Великолепна, пищна структура с кадифено зрели танини и елегатен, деликатно минерален финал. Забележителен потенциал за отлежаване!
Международни награди	Finger Lakes International Wine Competition 2014 - бронзов медал Concours Mondial de Bruxelles 2014 - сребърен медал Decanter World Wine Awards 2014 - бронзов медал Vienna 2014 - сребърен медал Japan Woman's Wine Awards - златен медал AWC - SAKURA 2015 -