

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ
CASTRARUBRA CLASSIC
CABERNET SAUVIGNON / SYRAH
 2012



сорт в %:	75% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah
реколта:	2012
алкохол:	13,50%
дата на гроздобер:	19-22.9.2012
зрялост на гроздето /brix/:	24 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	1,30
обща киселини /g/l/:	4,70
ph:	3,65
отлежаване в бъчви:	не
вид бъчви:	-
трапезно/регионално:	регионално вино

бутилка

вид бутилка:	BRD Telish
еместимост бутилка:	75 cl
тегло бутилка /kg/:	0,600

кашон

брой бутилки в кашон:	6
размери кашон в мм /h/l/b/:	180 / 320 / 250
тегло кашон /kg/:	10

палет

брой бутилки на палет:	528
брой кашони на палет:	88
редове на палета:	8
размери палет в см /h/l/b/:	160 / 120 / 80
тегло палет /kg/:	880

код

ЕАН код бутилка:	3800056730350
ЕАН код кашон:	3800056730589

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 3 000 часа през годината и над 110 ясни дни. Горещо сухо лято с топли нощи. Мека и топла зима. Без пролетни измръзвания и слани. Песъкливи и песъкливо - глинести, глинесто - варовикови.
Гроздобер:	Внимателно подборно ръчно бране в касетки с последваща обработка на гроздето при подходяща
Винификация:	Студена мацерация при 10°C 8 дни. Алкохолна ферментация в иноксов съд при контролирана температура 27 °C. Постферментативно настояване.
За бранда:	
Дегустационни характеристики:	Атрактивен пурпурно червен цвят с блясък. Плодов, но едновременно пикантен нос с богатство на аромати: череша, къпини, черница, черни боровинки, дим и какао. Вкусът е завладяващ и продължителен със спомен за отлично запазени горски плодове с канела и какао. Елегантно, но мощно червено вино. Ще подхожда на ястия с месо, както и на италианска кухня – пица, паста и др.
Международни награди	