

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ
CASTRA RUBRA CLASSIC
MERLOT / MALBEC
2012



сорт в %:	70% Merlot, 30% Malbec
реколта:	2012
алкохол:	14,00%
дата на гроздобер:	22.08-05.9.2012
зрялост на гроздето /brix/:	24 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	1,60
обща киселини /g/l/:	4,98
ph:	3,60
отлежаване в бъчви:	не
вид бъчви:	-
трапезно/регионално:	регионално вино

бутилка

вид бутилка:	BRD Telish
вместимост 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

EAN код бутилка:	3800056730343
EAN код кашон:	3800056730572

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:	Цветът е непрогледен гранат с леки брик оттенъци на развитие. Носът е привлекателен и интересен с нотки на мър, дървесна кора, черна маслина и трансформирани черни плодове с подправки. Елегантно и свежо в устата със запазени плодове – къпина, череши, и деликатни подправки във вкусовия аромат. Финалът е доста продължителен със спомен за месо, дим и мър. Благоприятно червено вино, което ще бъде комплимент за всяко ястие с месо.
Международни награди	