

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ
MOTLEY COCK
CABERNET SAUVIGNON / MERLOT / MAVRUD
2010



сорт в %:	45% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 20% Mavrud
реколта:	2010
алкохол:	14,60%
дата на гроздобер:	10.09-15.10.2009
зрялост на гроздето /brix/:	23,5 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	3,80
обща киселини /g/l/:	5,00
pH:	3,74
отлежаване в бъчви:	16 месеца
вид бъчви:	нови френски дъбови бъчви
трапезно/регионално:	ЗГУ - Тракийска низина

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

ЕАН код бутилка:	3800056731005
ЕАН код кашон:	3800056731029

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.
Винификация:	Студена мацерация при 10°C 8 дни. Алкохолна ферментация в иноксов съд при контролирана температура 27 °C. Постферментативно настояване. Спонтанна малолактична ферментация. Отлежаване и съхранение в бъчви 16 месеца.
За бранда:	
Дегустационни характеристики:	Тъмно рубинен цвят с меки отблясъци. Впечатляващ сочен нос със зрели горски червени плодове, канела и карамфил, ликорис и сушено месо. Свежо, сочно и обемно тяло със зрели танини и елегантно пикантен завършек. Вино, което може да се съчетае с голям избор от ястия: италианска пица и паста, отлежали жълти сирена, скара и стек.
Международни награди	Decanter World Wine Awards 2014 - Бронзов медал San Francisco International Wine Competition 2014 - Бронзов медал Vienna 2014- Сребърен медал San AWC-