

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ
NIMBUS PREMIUM SYRAH
SYRAH
2013



сорт в %:	Syrah 100%
реколта:	2013
алкохол:	15,00%
дата на гроздобер:	31.8.2013
зрялост на гроздето /brix/:	25,5 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	2,70
обща киселини /g/l/:	5,20
ph:	3,73
отлежаване в бъчви:	да - 100%, 9 месеца
вид бъчви:	нови френски дъбови - 225 л
трапезно/регионално:	регионално

бутилка

вид бутилка:	Borgognotta Prestige
вместимост бутилка:	75 cl
тегло бутилка /kg/:	0,600

кашон

брой бутилки в кашон:	6
размери кашон в мм /h/l/b/:	310/ 280/ 195
тегло кашон /kg/:	10

палет

брой бутилки на палет:	480
брой кашони на палет:	80
редове на палета:	7
размери палет в см /h/l/b/:	155 / 120 / 80
тегло палет /kg/:	683

код

ЕАН код бутилка:	3800056790064
ЕАН код кашон:	3800056790101

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 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:	Мастилено на цвят с пурпурни отблясъци. Елегантен нос, рафиниран и съблазнителен със сладки ванилови нотки, масло, захаросан бадем с карамел и сочна черница. Обло, стопено в устата с галещи, сатенено гладки танини и великолепен финал, в който остава спомен за черни боровинки конфи и кроасан с масло. Пищна, атрактивна сира, която без колебание можете да съчетаете с изискани рецепти с червени меса или дивеч, но можете да опитате и по-нестандартни комбинации като шоколадово суфле, тъмен шоколадов мус или натурален шоколад.
Международни награди	