

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ

ZAHIR

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Alicante bouche

2012



сорт в %:	35% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 19% Sangiovese, 15% Alicante bouche
реколта:	2012
алкохол:	15,00%
дата на гроздобер:	01.09-30.09.2012
зрялост на гроздето /brix/:	25 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	2,50
обща киселини /g/l/:	5,00
ph:	3,60
отлежаване в бъчви:	8 месеца
вид бъчви:	нови френски бъчви
трапезно/регионално:	регионално вино

бутилка

вид бутилка:	Bordeaux Via
вместимост бутилка:	37,5 cl
тегло бутилка /kg/:	0,280

кашон

брой бутилки в кашон:	12
размери кашон в мм /h/l/b/:	255 x 190 x 270
тегло кашон /kg/:	9

палет

брой бутилки на палет:	1080
брой кашони на палет:	90
редове на палета:	5
размери палет в см /h/l/b/:	160 / 120 / 80
тегло палет /kg/:	900

код

ЕАН код бутилка:	3800056740519
ЕАН код кашон:	3800056740533

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. Спонтанна алкохолна ферментация в иноков съд при контролирана температура 27 °C. Постферментативно настояване. Спонтанна малолактична ферментация. Отлежаване и съхранение в бъчви.
За бранда:	
Дегустационни характеристики:	Жив, мек, гранатово червен цвят. Средно интензивен нос с фини нюанси на сушени червени боровинки, малина и карамел. Fino, стегнато тяло с деликатни танини и добре запазен червен плод във вкуса. Завършва с леко пикантен спомен за канела и сушени червени горски плодове. Универсално червено вино за повечето ястия от българската национална кухня – както постни, така и с месо. Можете да го поднесете и съвсем леко охладено.
Международни награди	