

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ  
**CASTRA RUBRA CLASSIC**  
**CHARDONNAY**  
**2015**



|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| сорт в %:                   | 100% Chardonnay |
| реколта:                    | 2015            |
| алкохол:                    | 13,50%          |
| дата на гроздобер:          | 4.9.2015        |
| зрялост на гроздето /brix/: | 23 % BRIX       |
| остатъчна захар /g/l/:      | 1,40            |
| обща киселини /g/l/:        | 4,80            |
| ph:                         | 3,30            |
| отлежаване в бъчви:         | не              |
| вид 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:      | 480            |
| брой кашони на палет:       | 80             |
| редове на палета:           | 8              |
| размери палет в см /h/l/b/: | 160 / 120 / 80 |
| тегло палет /kg/:           | 800            |

**код**

|                  |               |
|------------------|---------------|
| ЕАН код бутилка: | 3800056730381 |
| ЕАН код кашон:   | 3800056730619 |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Регион:</b>                       | 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.   |
| <b>Климат и почви:</b>               | 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.   |
| <b>Гроздобер:</b>                    | Внимателно подборно ръчно бране в касетки с последваща обработка на гроздето при подходяща   |
| <b>Винификация:</b>                  | Бялото грозде се преработва по класическа технология, която включва темперирание на гроздето , сортиране ,подбор и директно пресоване. Следва бистрене на мъста и алкохолна ферментация при температура 12 - 14 °С.Задържане върху утайка с батонажи.  |
| <b>За бранда:</b>                    |  |
| <b>Дегустационни характеристики:</b> | Бистър, искрящ сламест цвят със златисто-зелени оттенъци. Сочен и атрактивен нос с нотки на захаросани цитрусови плодове, ванилия, пъпеш и банан. Сладко и сочно тяло с меки жълти плодове и спокоен, хармоничен финал. Балансирано и сочно това шардоне е естествен партньор на всички бели меса - риба и пиле, някои меки колбаси и средно отлежали сирена. Опитайте го ледено охладено и с пролетни рулца със сладко-кисел сос. |
| <b>Международни награди</b>          |  |