

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ  
**CASTRARUBRA CLASSIC**  
**SAUVIGNON BLANC**  
**2015**



сорт в %:	100% Sauvignon blanc
реколта:	2015
алкохол:	13,50%
дата на гроздобер:	2.9.2015
зрялост на гроздето /brix/:	23 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	1,20
обща киселини /g/l/:	5,50
ph:	3,15
отлежаване в бъчви:	не
вид бъчви:	-
трапезно/регионално:	регионално вино

**бутилка**

вид бутилка:	BRD Telish
еместимост 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:	3800056730367
ЕАН код кашон:	3800056730596

<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>	Свеж, светъл, блестящ зеленикаво-сламест цвят. Класически за сорта нотки на бръшлян и чешмир, заедно със съблазнителни аромати на зряла праскова и манго, ванилия и тост. Елегантно и фокусирано, тялото е вибриращо свежо с пикантни нотки и отлична дължина. Фин, свеж совиньон, който ще бъде комплимент за всяко ястие с участието на свежи зеленчуци, дори би издържал овкусяване с майонезени и чеснови сосове.
<b>Международни награди</b>	