



Бранд **Александра Мерло & Каберне Совиньон & Пти Вердо**  
Сортов състав **Мерло 50%, Каберне Совиньон 40%, Пти Вердо 10%**  
Реколта **2013**

Географско указание **Тракийска низина**  
Тип почва **Песъкливо-глинести и глинесто-варовикови**

Изложение на лозята **Север**  
Надморска височина **300 m**  
Гъстота на засаждане **5 680 лози в хектар**

Формировка на лозята **Двурамеен Гийо**  
Добив **40 hl/ha**  
Отлежаване в бъчва **10 месеца**  
Отлежаване в бутилка **1 месец**  
Дата на гроздобер **18 септември, 2013**

#### Регион, климат, почви

Южна България е по-големият производител на грозде и вино, като дава над 60% от общия добив и винопроизводство.

Село Орешец и село Ракитница, в чиито землища се намират лозята на Александра Естейт, са в Източнотракийската низина, част от големия винарски район Тракийска низина. Територията ѝ обхваща източната част на Родопите, част от поречието на река Марица, като достига южните склонове на Средна гора.

Климатът е умерено-континентален, с добро разпределение на валежите през целия вегетационен период. Климатичните условия на района, защитен от острите северни ветрове и с над 3 000<sup>0</sup> С годишно слънчево греене, благоприятстват получаването на богати, плътни, мощни и запомнящи се червени вина. Почвите в района са изключително разнообразни – канелени и сиви горски, карбонатни, излужени черноземи, включващи дълбоки и плитки песъкливи почви.

Климатът, релефът и почвите в Източнотракийската низина предлагат прекрасни условия и възможности за лозарство и винарство.

#### Винификация

Гроздето се бере рано сутрин, ръчно, в касетки от приблизително по 12 kg и се охлажда в хладилна камера за 24 часа при температура 7-10 градуса.

След охлаждането гроздето се ронка, отделя от чешките и сортира ръчно на сортировъчна лента като целта е премахването на всички некачествени зърна.

От сортировъчната лента гроздето попада по гравитачен път в неръждаем съд с обем от 5 000 л.

Следва процесът студена мацерация, който трае около 10 дни. Процесът протича при ниска температура, като всекидневно се притискат зрънцата с цел в гроздовия сок да преминат аромати и цвят от ципата. Следва ферментация за още около 10 дни, при повишена температура като на няколко часа се прави обливане. След приключване на ферментацията виното остава около 15 дни в съда.

Пресова се нежно, за да се отдели вече готовото вино от джибрите.

Виното се прехвърля в 225 л френски дъбови бъчви, а част от него се мести в нов съд от неръждаема стомана. Започва ябълчно-млечнокисела ферментация, при която по-острата ябълчна киселина се превръща в по-мека млечна. В резултат на тази трансформация, вината стават по-меки и по-комплексни.

Следва отлежаване във френски дъбови бъчви от по 225 л за 10 месеца на 100% от бленда, като 80% от бъчвите са нови, на първо зареждане и 20% са използвани, на трето и четвърто зареждане.

Виното е бутилирано на 1 октомври, 2014 година.

#### Дегустационни характеристики

Плътен, тъмно гранатово червен цвят. Атрактивен, развит нос с нотки на презрели черни горски плодове, карамел, печена чушка и сладки подправки. Стопено, заоблено и меко тяло със средна структура, велурени танини и дълъг финал, в който остава спомен за сладки подправки и стафиди в ром. Чудесно се комбинира с дивечово месо, отлежали, богати жълти сирена и сушени колбаси.