

Сепаж Царев брод 2015

Ние сме семейство агрономи и като хора, близки до земята сме наясно, че постройки, сгради и изба се вдигат бързо, но многогодишните растения изискват време и системна грижа. Суровината - тя е водеща за една бъдеща изба.

Сорт: 60% Совиньон Блан, 20% Шардоне, 10% Траминер, 10% Ризлинг

Произход: Царев брод, Дунавска равнина, България. Лозовото стопанство се намира в село Царев брод, област Шумен, в непосредствена близост до единствения скален барелеф в Европа – Мадарският конник, който е обект на световното културно и природно наследство на Юнеско. Теренът за отглеждането на лозята принадлежи към Климатичния район на Средна Дунавска Равнина.

Винопроизводство: Гроздата за виното са брани едновременно след средата на Септември 2015 от лозята на Винарска изба Царев брод до град Шумен. Така сепажирани, ферментират при 14-16° в продължение на 30 дни. Виното отлежава върху фините утайки пет месеца и е бутилирано в края на Март 2016.

Характеристики: Виното е със сламено жълт цвят с леки зеленикави оттенъци. Интензивен нос със свеж характер, добре изразен аромат на цитрусови плодове. Многопластов нос, с флорален букет и прекрасен вкус на мед, ябълка и ядки. Цветист вкусов аромат. Меко и свежо тяло, с добра плътност, умерена киселинност и дълъг финал.