

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ

ZAHIR

Sauvignon Blanc / Sauvignon Gris / Grenache Blanc

2013



сорт в %:	33% Sauvignon Blanc, 33% Sauvignon Gris, 34% Grenache blanc
реколта:	2013
алкохол:	14,00%
дата на гроздобер:	15-27.8.2013
зрялост на гроздето /brix/:	23,5 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	1,80
обща киселини /g/l/:	6,00
ph:	3,20
отлежаване в бъчви:	не
вид бъчви:	-
трапезно/регионално:	регионално вино

бутилка

вид бутилка:	BRD Telish
вместимост 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/:	890

код

ЕАН код бутилка:	3800056730794
ЕАН код кашон:	3800056730817

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:	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 °C. Задържане върху утайка с батонажи.
За бранда:	
Дегустационни характеристики:	Искрящ, бледо жълтеникав цвят и свеж, тревист нос. Ароматите са ефирни с преобладаващи нотки на зелена праскова, цариградско грозде, лимон и хумус. Fino тяло с дълъг, освежаващо-цитрусов завършек. Прекрасно допълнение към рибни ястия, салати с морски дарове и някои свежи, меки сирена.
Международни награди	