

ТЕХНИЧЕСКИ ФИШ
CASTRA RUBRA
MERLOT / CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC
2009



сорт в %:	Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 15%
реколта:	2009
алкохол:	15,00%
дата на гроздобер:	02.10.2009, 19.10.2009, 30.10.2009
зрялост на гроздето /brix/:	25 % BRIX
остатъчна захар /g/l/:	5,10
обща киселини /g/l/:	6,00
ph:	3,47
отлежаване в бъчви:	да - 100%, 20 месеца
вид бъчви:	нови френски дъбови - 225 л
трапезно/регионално:	регионално

бутилка

вид бутилка:	Alienor 1
еместимост бутилка:	75 cl
тегло бутилка /kg/:	0,765

кашон

брой бутилки в кашон:	6
размери кашон в мм /h/l/b/:	105 / 500 / 325
тегло кашон /kg/:	10

палет

брой бутилки на палет:	390
брой кашони на палет:	65
редове на палета:	13
размери палет в см /h/l/b/:	152 / 120 / 80
тегло палет /kg/:	650

код

ЕАН код бутилка:	3800056710154
ЕАН код кашон:	3800056710161

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 последващо ръчно сортиране в избата.
Винификация:	Студена мацерация при 10°C 8 дни. Спонтанна алкохолна ферментация в иноков съд при контролирана температура 27 °C. Постферментативно настойване. Спонтанна малолактична ферментация в нови френски бъчви 225л. Отлежаване и съхранение в бъчви.
За бранда:	Виното е кръстено на древната римска крепост CASTRA RUBRA (Червената крепост), чийто останки се намират близо до село Коларово. Освен на премиум виното на фирмата, тя дава своето име и на новата изба на "Телиш" АД. През 2013 година виното получи поредното признание, като бе обявено за "Вино на годината" в конкурса DiVino.Taste 2013.
Дегустационни характеристики:	Красив, пълтен тъмно червен цвят с меки гранатови отблясъци. Благороден и атрактивен нос: откриват се многопластови аромати на зрели черни плодове, мока, ванилия, евкалипт, кожа, сладки източни подправки. Пищно, пълтно тяло с отлична танинова структура и плодова свежест. Завършва дълго, зърнисто, свежо и хармонично. Вино със забележителен потенциал за отлежаване от 5-10 години.
Международни награди	Wine and Spirits Wholesalers of America 2013 - двоен златен медал Decanter World Wine Awards 2013 - бронзов медал San Francisco International Wine Competition 2012 - златен медал San Francisco International Wine Competition 2013 - сребърен медал China Wine and Spirits Awards 2013 - сребъден медал