



### МЕРЛО, ЧЕРВЕН ВИНЕН СОРТ



150гр.



1,5-2,0гр.



10.IX.-15.IX.



1200-1500

цилиндрично-коничен, полусбит. Зърно е дребно, сферично, тъмносино, с изобилен налеп. Ципата е тънка и жилава. Месото е сочно, с хармоничен вкус. Вината му се отличават с интензивно червен цвят, пълнота, хармоничност на вкуса и богат букет. Отлежалите вина се характеризират с мощен комплексен аромат, в който се откриват нюансите на дъб, захаросани плодове, дим и трюфели.

### СИРА, ЧЕРВЕН ВИНЕН СОРТ



100-130 гр.



1.5-2.0



10.VIII. - 20.VIII.



1000-1100

Сортът Сира е известен в Австралия и страните от Новия свят и като Шираз - червен винен сорт грозде, с произход от Франция. Предпочита по-бедни, каменисти почви с добър дренаж. Устойчив на гъбични заболявания и на повечето заболявания по лозите. Гроздът е малък до среден, цилиндрично-коничен, леко крилат, средно плътен. Зърната са средни по големина, леко овални, черни. От Сира се правят висококачествени червени сортови вина, както и купажни вина и розета.



### **КАБЕРНЕ СОВИЊОН, ЧЕРВЕН ВИНЕН СОРТ**



80-120гр.



1,20-1,32гр.



15.IX. - 30.IX.



1000-1100

Каберне Совиньон е най-разпространеният в света червен винен сорт грозде, с произход от района на Бордо, Франция. Развива се добре по хълмове, на леки пясъчливи и хумусно-карбонатни почви. Сравнително устойчив е на суша, студ и гниене. Гроздът е малък, цилиндрично-коничен, понякога крилат, полусбит или рехав. Зърната са дребни, сферични, синьо-черни, с изобилен восъчен налеп. Кожицата е дебела и жилава. Месото е сочно, с хармоничен вкус и безцветен сок. Използва се за приготвяне на висококачествени червени сортови и купажни вина, шампански виноматериали и сокове. Сортовите вина се отличават с наситен тъмночервен цвят, добра плътност и интензивен аромат.



### **ЕВМОЛПИЯ (ТРАКИЙСКИ МАВРУД), ЧЕРВЕН ВИНЕН СОРТ**



300-330гр.



1,40 гр.



01.IX.-10.IX.







1500-1700

Евмолпия, известен и като Тракийски мавруд, е червен винен сорт грозде, селектиран в България чрез кръстосване на сортовете Мавруд и Мерло. Лозите имат умерен до силен растеж и висока родovitост. Гроздът е голям, коничен, разширен в основата, понякога с крила, средно плътен. Зърното е дребно, овално, сладко-кисело, със сочна консистенция. Кожицата е тънка, жилава, обагрена в тъмно червено до черно-виолетово, покрита с восъчен налеп. Месото е сочно, с неутрален вкус. Гроздето натрупва висока захарност (25,53%). От сорта се произвеждат висококачествени червени вина. Те съзряват бързо и са годни за консумация още в годината след гроздобера. Имат плътен рубиненочервен цвят, слаб плодов аромат и хармоничен вкус, по който много приличат на добрите маврудови вина.







### **РУБИН, ЧЕРВЕН ВИНЕН СОРТ**

	190-200 гр
	1,5 гр
	10-15.IX.
	1000-1200

Рубин е получен в резултат на хибридизация на сортовете Небиоло и Сира. Има силен растеж и добра родovitост. Гроздето е издръжливо на напукване и сиво гниене. Съдържа 21-24 % захари. Гроздът е средно голям, коничен с едно или две крила. Зърната са дребни, сферични, синьочерни, с изобилен восъчен налеп. Кожицата е тънка, жилава, здрава, устойчива на напукване и гниене. Месото е сочно и сладко, със свеж и хармоничен вкус. Използва се за получаване на висококачествени трапезни, полусладки и сладки вина, като в процеса на стареене вкусово се подобряват.



### **СТОРГОЗИЯ, ЧЕРВЕН ВИНЕН СОРТ**

	150 - 160 гр
	1,6 – 1,8 гр
	1.X. - 15.X.
	

Сторгозия е къснозреещ червен винен сорт. Гроздето узрява през първата половина на октомври. Лозите са със силен растеж, с редовна висока родovitост и добив. Не е склонен към изресяване и милерандаж. Практически е устойчив на мана, оидиум и сиво гниене. В благоприятни години за развитието на цитираните заболявания е необходимо да се извърши двукратно третиране срещу тези болести. Лозите имат повишена устойчивост на ниски зимни температури и висока възстановителна способност, поради което сортът може да се отглежда при различни стъблени формировки.



### СЕНЗО, ЧЕРВЕН ВИНЕН СОРТ



200 - 370 гр



3,8 – 4,4 гр



15.IX. - 30.IX.



Сензо е среднозреещ червен винен сорт. Гроздето му узрява през втората половина на септември. Лозите са със среден растеж, много добра родovitост и добив. Не е склонен към изресьване и милерандаж. Чувствителен е на мана и оидиум. Гроздето е практически устойчиво на сиво гниене. Чувствителен е на ниски зимни температури. Лозите могат да се отглеждат приземно при формировка единичен или двоен Гюйо. В незагребните райони може да се отглежда и на някои стъблени формировки, като се оставят къси плодни звена. Сорт Сензо се развива и плододава добре, присаден върху подложките Шасла x Берландиери 41Б, Берландиери x Рипария Кобер 5ББ и Рупестрис дю Ло.



### ПИНО НОАР, ЧЕРВЕН ВИНЕН СОРТ



70-120 гр



1,3 гр



20.VIII.-31.VIII.



800-1000

Пино ноар е стар червен винен сорт грозде. Ранно зреещ сорт. Лозите се развиват най- добре, когато са засадени в по хладни райони на склонове с хумусно-карбонатни и варовити почви. Лозите са устойчиви на ниски температури. Гроздът е малък до среден, цилиндричен, сбит. Зърната са дребни, сферични, синьочерни, с изобилен восъчен налеп. Кожицата е тънка и жилава. Месото е сочно, нежно, с хармоничен вкус. Сокът е безцветен. Съдържанието на захари в мъстта е 21,4 г./100 мл., киселинността 7,7 г./л. В зависимост от местоотглеждането гроздето се използва за получаване на висококачествени червени вина и шампански виноматериали.