

# ВИНЕН ЛИСТ НА ШАТО КОПСА

## Бели Вина

### Едносортови бели вина

#### Червен Мискет

Белият сорт грозде, носещ името Червен Мискет, уникален само за България е открил своя дом в Подножието на Балкана, в сърцето на Долината на Розите, за да покаже най-доброто от себе си като винен сорт.

#### Zeyla Misket

Виното се характеризира с нежен бледожълт цвят с леки студени зеленикави оттенъци. Носът на виното е свеж с преобладаващи тревисти нотки, напомнящи за здравец и индрише. Във вкусът се долавя зелена ябълка, акация, цитрус. Вино подходящо, както за аператив, така и в комбинация със свежи салати, гриловани зеленчуци, риба и леки бели меса.

**250 ml - 5 лева**

**750 ml - 16 лева**

#### AXL Rose Valley Misket

##### Лимитарано вино на Шато Копса

Енолозите на Шато Копса приеха предизвикателството да създадат едно вино от сорта Мискет, което да покаже най-добрите характеристики на този неповторим само български сорт. Още на лозето избраха определени редове от нашия лозов масив с Мискет, към които имаше различен подход от резитбата, през зеления гроздобер и премхванто на листаната маса, за да отгледаме грозде, с едни изключителни хатраактеристики. Специалният метод на винификация, даде като резултат едно изключително различно вино, отличаващо се със свежест, аромати от Балкана и Розовата долина.

Цветът е искрящо бледожълт със зелени нюанси, ароматите напомнят индрише, здарвец и цитруси, повтарят се и във вкуса, подчертани от изключителна свежест.

Лимитирана серия от 1300 бутилки.

**750 ml – 25 лева**

## **МУСКАТ**

### **Zeyla Muscat**

Това вино разкрива финеса на интензивните и запомнящи се аромати на сорта Мускат Отонел. Аромат на бяло Цариградско грозде, ухайни билки, липа и акация. Виното е с брилянтен бледо сламеножълт цвят, леко тяло, подходящо за леки салати, риби и особено добре разкрива богатството си в съчетание с пикантни и ароматни храни.

**250 ml - 5 лв.**

**750 ml – 17 лв.**

## **СОВИНЬОН БЛАН**

### **Zeyla Sauvignon Blanc**

Това вино разкрива елегантност в стил нов свят. Букет от аромат на прясно окосена трева и горски билки. На небцето се усеща забележителна свежест с послевкус на лайм и зелена ябълка. Вино подходящо, както за аперитив в консумаця без храна, така и добре се съчетава със салати, зеленчукови и рибни предястия.

**250 ml - 5 лв.**

**750 ml – 17 лв.**

### **Arlecchino Sauvignon Blanc**

Вино с бледолимонов цвят със златист отблясък, средно тяло и изразени аромати на свежи зелени треви, лимонова кора и цитрус. Едно вино, което се консумира с лекота, и се съчетава изключително добре със салати, зеленчуци и пилешко месо и рибни ястия.

**750 ml – 21 лв.**

## **Chateau Copsa Sauvignon Blanc Single Vineyard**

### **Лимитирано вино на Шато Копса**

Едно изключително свежо и ароматно вино, притежаващо най-отличителните характеристики на добрите вина от този сорт грозде.

Плодът за направата на този превъзходен Совиньон Блан е бран в ранен етап на развитието си и в ранните часове на утрото, с цел да запазим най-интензивните му аромати и свежест. В носът се откриват откровенните аромати на индрише, зелени листа, лайм. Тялото е леко, а вкусът балансиран с приятна свежест, която провокира към последваща глътка.

Лимитирана серия 1111 бутилки.

**750 ml – 29 лв.**

## **ШАРДОНЕ**

### **Zeyla Chardonnay**

Цветът на виното е бледозлатист. В ароматът му доминират нотки на акациев мед, зрели екзотични плодове, с лек нюанс на ванилия, в резултат на контакта на виното с френски дъб.

Подходящо за консумация със зеленчукови и рибни предястия, както и основни ястия с леки меса и риби.

**250 ml - 5 лева**

**750 ml - 16 лева**

## **6IX Chardonnay Barrel Fermented**

### **Лимитирано вино на Шато Копса**

Избрахме само шест бъчви от най-добрите френски барици, в които е отлежало това вино. Виното е със силно изразен сламено жълт цвят със златисти отенъци. Атрактивен нос с примамващи нотки на зрели екзотични плодове и леки нюанси на лешник и препечен хляб, в резултат на контакта на виното с нов френски и американски дъб. Вино с добре балансирана свежест и средно тяло.

Това вино е подходящо за консумация с рибни предястия, охльови по бургундски, рибни блюда приготвени по различен начин в акомпанимент с различни сосове. Добре се съчетава и с десерти.

**Лимитирана селекция – 1800 бутилки.**

**750 ml – 40 лв**

## **1NE Chardonnay Barrel Fermented**

### **Лимитирана серия на Шато Копса**

За да създадат едно различно вино от сорта Шардоне, енолозите на Шато Копса подбраха плода от един единствен масив Шардоне - лозовият ни масив в с.Анево. Избраха ферментация на гроздовата мъст в американски барици с диви дрожди, за да се получи отличително вино, характеризиращо се с богат многопластов вкус, с нотки на зрял ананас, кайсиева ядка и лека ванилия.

Този един единствен избран барел на сорта Шардоне, може да бъде опитан само в Шато Копса.

Препоръчваме да се опита без консумация на храна, както и в комбинация с рибни и леки месни блюда, сирена и десерти.

**Лимитирана серия – 300 бутилки**

**750 ml – 43 лв.**

## **Купажни бели вина**

**За да се наслаждаваме на едни интересни и комплексни вина, интригуващи с богатство на вкусове и аромати, и провокиращи сетивата ни, нашите енолози създават вина от купажирането на различни сортове грозде.**

### **Chateau Copsa Blanc**

Това вино е “assemblage” от сортовете Мискет, Мускат, Шардоне, в който всеки от сортовете се проявява по най-изненадващ и благоприятен начин, при взаимодействието си с останалите сортове.

Преобладаващото съдържание на Мискет дава свежестта на това вино, запомнящи се аромати и вкусове на зелена ябълка и цитрус. Сортът Мускат допринася за уникалността на виното – отличителния сорт и тироарен аромат на индрише и розово масло се усеща без натрапчивост, а отлежалото в дъб Шардоне добавя плътност и загатнати препечени маслени тонове.

Това вино е подходящо в съчетание с рибни и зеленчукови предястия, основни ястия от риба и леки меса, ризото и десерти.

**750 ml – 21 лв.**

### **Stradivarius Selection Blanc**

Вино със силно изразени аромати, в резултат на купажирането най-ароматните и свежи бели сортове - Мускат Отонел и Червен Мискет. Носът е типичен сорт, с добре изразени мускатови нотки на Цариградско грозде, изпъкват нюанси на босилек, мащерка, горски цветя, сладко от рози. Тялото е леко, а финала е с лека пикантност.

Това вино се препоръчва със салати, зеленчуци, запечено българско сирене, както и с пикантни основни ястия и плодови десерти.

**750 ml – 21 лв.**

# Розе вина

## Zeyla Rose

Виното е произведено от сортовете Мерло и Каберне совиньон по метода “saignee” - нежно смачкване на гроздовите зърна и кратък престой на гроздовия сок в контакт с ципите. Цветът е искрящ, бледорозов с оттенък на цвят съомга. Ароматите са интензивни, на зряла малина и диви горски ягоди, потвърждаващи се и във вкуса.

**750 ml – 16 лв.**

## Angelica Rose

### Лимитирана серия на Шато Копса

За създаването на това вино от лимитирана серия, енологите на Шато Копса лично подбраха гроздовете на сортовете Каберне совиньон 80% и Мерло 20%. Виното е напарвено по традиционния за Южна Франция метода “saignee”, нежно смачкване на гроздовите зърна и кратък престой на гроздовия сок в контакт с ципите, за да се получи брилянтен розов цвят с нюанси на цвят съомга. Ароматите са на червено френско грозде и госки червени плодове, във вкуса се усеща приятна свежест, която провокира за последваща глътка.

Виното е подходящо за консумация без храна, в съчетание със салати, зеленчукови, рибни и месни предястия, патешко магре и десерти.

**375 ml – 12 лв.**

**750 ml – 23 лв.**

# Червени вина

## Едносортови червени вина

### Zeyla Cabernet Sauvignon

Виното е с дълбок, рубинено червен цвят с виолетови оттенъци. Атрактивен нос на касис, къпина, с нотки на пипери и шоколад. Във вкусът се усеща букет от зрели черни плодове. Добре интегриран вкус на дъб и меки танини.

**250 ml - 5 лв.**

**750 ml – 18 лв.**

### Zeyla Merlot

Вино в класически стил – рубинено червен цвят, средно тяло, аромат на червени череши и сини сливи. На небцето се долавя лек конфитюрен тон и леки пипери в дълбочина.

**250 ml - 5 лв.**

**750 ml – 18 лв.**

## Купажни червени вина

### Stradivarius Selection Rouge

Едно вино , в което са съчетани мощните експресивни характеристики на сортовете Сира, Каберен Совиньон и Мерло. Плътен и дълбок пурпурен цвят. Носът е дълбок и интензивен, резултат от продължителен контакт на виното с френски барик. Усещат се нотки на зрели черни плодове, сушена синя слива, какао и черен шоколад. Тялото е обло и сочно, с меки зрели танини и пикантност на финала.

Това вино се съчетава изключително добре с червени меса, дивеч, различни сирена, както и с десерти.

**750 ml – 23 лв.**

### Chateau Copsa Rouge

Това вино е резултат от купажирането на вината от сорта Мерло и Каберне Совиньон. Ферментацията за всеки от сортовете протича самостоятелно, последвана от период на отлежаване във Френски и Американски барици за период от 8 до 12 месеца. Селектирани са най-добрите барици вино, за да се получи бленд от двата червени сорта. Виното преминава през процеса на бутилково стареене за около 6 месеца, с цел развитие на по-сложни вторични аромати.

Цветът е плътен, дълбок, рубинено червен. Елегантният аромат на узрели черни и червени плодове е подкрепен от ароматите на подправки, дим и месни тонове. Тялото е добре балансирано с меки и обли танини, в резултат на контакта с дъб. Виното притежава много добър потенциал за стареене.

**750 ml – 36 лв.**

### Chateau Copsa Rouge Vintage 2007

**750 ml – 84 BG leva**

### Chateau Copsa Rouge Vintage 2008

**750 ml – 56 BG leva**

### Chateau Copsa Rouge Vntage 2011

**750 ml – 40 BG leva**

## **8 TH of Merlot and Cabernet Sauvignon**

Лимитирано вино на Шато Копса

Енолозите на Шато Копса селектираха осем бъчви със специфични и изключителни качества от сортовете Мерло и Каберене совиньон, за да създадат едно вино с интензивни аромат и вкус на зрели черни плодове примесени с елегантни нотки на черен шоколад. Тялото е средно към плътно, с меки и обли танини, и дълъг послевкус.

Виното е преминало през процеса на допълнителното отлежаване в бутилката за период от 8 до 10 месеца, което допринася за комплексността му.

**Лимитирана селекция – 2400 бутилки.**

**750 ml – 40 лв.**

## **5VE**

Лимитирано вино на Шато Копса

**Syrah, Cabernet Sauvignon, & Cabernet Franc**

Едно екзотично вино, в което трите сорта си взаимодействат и показват най-добрите си характеристики. Нашите енолози подбраха сортовете Каберне Совиньон, Каберне Фран и Сира, за да създадат това вино. Избрани са пет бъчви, които оставят незабравим спомен на вкусове и аромат, за да се направи лимитираната серия Файв. Вкусът е завладяващ, доминиран от черни горски плодове - къпини и боровинки, приятно комбинирани с акценти на черен шоколад и млени пипери. Добра плътност, меки танини, усещане за сок и дълъг плодов финал.

**Лимитирана серия – 1500 бутилки**

**750 ml – 50 лв.**

# Ракия

## Росалза

Винарска изба Копса създава този гроздов еликсир единствено от гроздето на собствените си лозя, намиращи се в Розовата долина на Карлово. Ракията отлежава в дъб за период от 5 години, в резултат, на което цветът е кехлибарен, а вкусът се отличава с мекота, пивкост и плодово богатство.

Тази ракия препоръчваме както за аператив, така и за дигестив в комбинация с шоколадови десерти.

**50 ml – 4 лв.**

## Розова долина

За направата на тази гроздова ракия са подбрани ароматните сортове Мускат Отонел и Карловски Мискет. В резултатът на 3 годишно съзряване на ракията в специално подбрани български дъбови бъчви, цветът е бледо кехлибарен, а във вкусът се усеща комплексния букет от ароматите на добре узряло грозде, нежна ванилия, карамел. Мек кадифен вкус.

Традиционен български аператив.

**50 ml – 3 лв.**

## Гроздова ракия „Наше лозе“

Винарска изба Копса създава този гроздов еликсир единствено от гроздето на ароматния сорт Мускат Отонел от собствените ни лозя, намиращи се в Розовата долина на Карлово. Цветът е блед и прозрачен, вкусът хармоничен с традиционните мускатови нотки на зряло грозде.

Традиционен български аператив, подходящ в комбинация с традиционни български свежи салати и трушии.

**50 ml – 2 лв.**