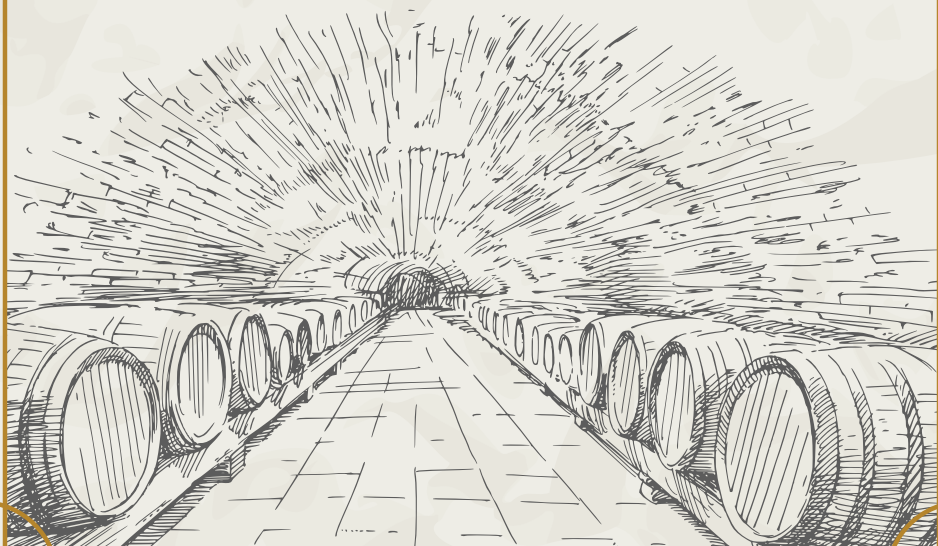




CHATEAU COPSA

Винен лист

LA CAVE



## Бели Вина

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.

Червен Мискет е къснозреец сорт. Той е кръстоска между Димят и Ризлинг. Характерно за него е, че люспата на зърната е оцветена в розово-червено с оранжеви оттенъци, сокът е със светло зелен цвят и приятен мискетов аромат.

### *AXL Rose Valley Misket*

Лимитирано 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 премахвано на листната маса, за да отгледаме грозде, с едни изключителни характеристики. 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 зелена ябълка и цитруси, повтарят се и във вкуса, подчертани от изключителна свежест.

Лимитирана серия от 2600 бутилки.

750 мл. / 34 лв

### *Arlecchino Sauvignon Blanc*

Гроздето за създаването на виното Арлекино се бере на две ръце в края на август и началото на септември.

Вино се отличава с бледо лимонов цвят със златист отблясък, сочно 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.

375 мл. 16 лв / 750 мл. 31 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. Цветът е прозрачен бледо жълт с леки зелени оттенъци. В носа се откриват откровени аромати на индрише, зелени листа, лайм. Тялото е леко, а вкусът балансиран с приятна свежест, която провокира към последваща глътка.

Лимитирана серия 2000 бутилки.

750 мл. / 42 лв

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

Лимитирано вино на Шато Копса, което може да бъде опитано ексклузивно само в Шато Копса

Гроздето за това вино идва от нов масив на Шато Копса, засят с изключително подбран клон на сорта Совиньон блан, и разположен на склон в подножието на Стара планина. Лимитиран добив на лозето, беритба в ранните часове на утрото, и прецизна винификация при ниски температури, дават като резултат едно вино, което смело представя терора си и уменията на нашите енолози.

Свежест и минералност са отличителните характеристики на това неповторимо вино.

Лимитирана серия от 1300 бурилки

750 мл. / 42 лв

## *Chateau Copsa Chardonnay Single Vineyard*

Лимитирано вино на Шато Копса

Гроздето за създаването на това вино е ръчно селектирано от избран малък плот от нашите Шардоне лозя. Плодът е охладен преди процеса на винификация, след което ферментацията протича единствено в метални съдове, без контакт на виното с дъб. Като резултат имаме едно свежо вино, което се консумира с лекота и удоволствие. Долавят се леки нотки на свеж цитрус и костилков плод - бяла праскова, и лека елегантна минералност.

750 мл. / 38 лв

## *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 оттенъци. 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 мощно тяло.

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

Лимитирана селекция – 1800 бутилки.

750 мл. / 53 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 мл. / 58 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 Cepsa Blanc

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

Преобладаващото съдържание на Мускет дава минералност на това вино, запомнящ се с цветистите аромати и вкусове на зелена ябълка, а отлежалото в дъб Шардоне добавя плътност и загатнати препечени маслени тонове. Сортът Сов. блан допринася със своята свежест, аромати на тропически плодове и цитрус, а Муската допринася със своята специфичност за уникалността на виното, без натрапчивост.

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

750 мл. / 33 лв

### Stradivarius Selection Blan

Вино със силно изразени аромати, в резултат на купажирането най-ароматните и свежи бели сортове - Мускат Отонел и Червен Мускет. Носът е типичен сортов, с добре изразени мускатови нотки на Цариградско грозде, изпъкват нюанси на босилек, мащерка, горски цветя, сладко от рози. Тялото е с добра структура, 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.

375 мл. 8 лв / 750 мл. 31 лв

## Розе вина

### Angelica Rose

Лимитирана серия на Шато Конса

За създаването на това вино от лимитирана серия, енолозите на Шато Конса лично подбраха гроздовете на сорта Каберне совиньон. Виното е направено 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. Цветистите нюанси в аромата се допълват от бяла череша и френско грозде. 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 мл. 16 лв / 750 мл. 33 лв

## Червени вина

Едносортови червени вина

### *Alegria Winemakers Limited Edition*

Лимитирана серия вино от 100% Каберне Совиньон.  
Алегрия е виното, което може да опитате ексклузивно  
само в Шато Копса

Енолозите на Шато Копса подбраха най-зрелите и сочни гроздове от реколта 2017 на сорта Каберне Совиньон и решиха да създадат едно модерно вино, в което открито се усещат плодовите вкусове на сочния зрял червен и черен плод. Виното няма контакт с дъб и задължително съзрява в бутилката мин. 8 месеца преди да се предлага.

Всяка глътка от това вино носи усещане за радост и свежест, каквото е и темпото алегро в музиката.

750 мл. / 52 лв

### *Лимитирани серии Сингъл Барел*

Моля обърнете се към вашия сервитьор за да ви представи актуалните лимитирани серии вина от сорта Мерло или Каберне совиньон от един единствен избран барел

750 мл. / 77 лв

## Купажни червени вина

### *Stradivarius Selection Rouge*

Едно вино, в което са съчетани мощните експресивни характеристики на сортовете Сира, Каберне 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 и червени плодове, 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 мл. / 38 лв

### *Chateau Copsa Rouge 2015*

Едно вино, в което са съчетани мощните експресивни характеристики на сортовете Сира, Каберне 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 и червени плодове, 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 мл. / 49 лв

## *8 TH of Merlot and Cabernet Sauvignon*

Лимитирано вино на Шато Конса

Енолозите на Шато Конса селектираха осем бъчви със специфични и изключителни качества от сортовете Мерло и Каберне совиньон, за да създадат едно вино с интензивни аромат и вкус на зрели черни плодове примесени с елегантни нотки на черен шоколад, кожа и подправки. Тялото е плътно и сочно, с меки и обилни танини и дълъг после вкус.

Виното е преминало през процеса на допълнителното отлежаване в бутилката, което допринася за комплексността му.

Лимитирана селекция – 2400 бутилки.

750 мл. / 55 лв

---

## *5VE of Syrah, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc*

Лимитирано вино на Шато Конса

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.

Виното е преминало през процеса на допълнителното отлежаване в бутилката, което допринася за комплексността му.

Лимитирана серия – 1500 бутилки

750 мл. / 72 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 аперитив, така и за дигестив в комбинация с шоколадови десерти.

50 мл. / 5 лв

---

### Розова долина

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

Висококачествен традиционен български аперитив

50 мл. / 4 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 аперитив, подходящ в комбинация с традиционни български свежи салати и трушии.

50 мл. / 2,5 лв



**CHATEAU COPSA**