



## VINEX PRESLAV

Болгарский бренди производят в 5-ти крупнейших винодельческих регионах страны. Самым благоприятным является так называемый Восточный регион, расположенный на побережье Черного моря. Для производства бренди здесь используют виноград сортов Димят, Уни Блан и Ркацители. Благоприятный климат региона (жаркое лето и мягкая осень) способствует прекрасному созреванию винограда. В результате болгарский Уни Блан становится более сахаристым, чем, например, его «собрат» из Франции, используемый для производства знаменитого французского коньяка. В результате, болгарский бренди обладает уникальным пикантным пряным вкусом.

С момента своего основания в 1948 году «Винекс Преслав» является одним из ведущих болгарских производителей вин и спиртных напитков высокого качества. Компания владеет собственными виноградниками в ключевых виноградарских райо-

нах Болгарии. Основные принципы, которыми руководствуется «Винекс Преслав» при производстве напитков, - сохранение традиций виноградарства и совершенствование технологий.

Марка бренди «Pliska» была создана в 1953 году. Этот продукт, благодаря своему высокому качеству и уникальным вкусовым особенностям, очень быстро стал настоящим культовым брендом в СССР.

Производится «Pliska» из виноградных спиртов высочайшего качества. Для производства спиртов используются сорта винограда Димят, Уни Блан и Ркацители. Спирты перегоняются на медных аламбиках традиционным способом, а затем выдерживаются в небольших традиционных дубовых бочках в течение 5-ти лет. Напиток обладает глубоким янтарным цветом, ярким фруктовым ароматом и уникальным пряным вкусом.

### Pliska Preslav Bulgarian Brandy Плиска Преслав Болгарский Бренди



**Категория:**

бренди

**Регион:**

Восточный регион Болгарии (Черноморское побережье)

**Содержание алкоголя:**

40%

**Особенности технологии:**

традиционный метод перегонки, выдержка в бочках в течение 5 лет

**Цвет:**

насыщенный янтарный

**Аромат:**

цвет акации, курага, ваниль, сухофрукты

**Вкус:**

сладковатый, пикантный с нотками грецкого ореха и кофе в послевкусии

**Гастрономическая сочетаемость:**

дижестив

**Температура сервировки:**

20-22 °C