

*От водка капка на земята родих се мъгчлив и плах:
На огъня страстта ми даде живот, изпълнен с плач и смях.
А утре вятърът внезапно ще ме развее из всемира...
Затуй пий вино и се радвай, преди и ти да станеш прах.*

(Омар Хайям)

Винарна "Малката звезда" е основана 2005 г. на място наречено "Малката звезда" (кръстопът на стари римски търговски пътища), от Д-р Стефан Ангелов и партньори.

Избата притежава около 1000 кв.м застроена площ. Изградена е от дялан камък.

Оборудвана е с модерна техника за винификация.

Винарната има 160 декара собствени лозя от сортовете Мерло, Каберне и Памид. Насажденията се намират в региона на винарната, и са разположени на югозападните склонове на Сакар планина в Коляровския лозов масив от 8 000 дка, който е един от най-големите в България.

Винарна "Малката звезда" с удоволствие Ви представя своите "Серии Вина", които се отличават с изключителния си стил и подчертан характер!



ENIGMA

Ugni blanc

Това вино притежава жив и искрящ, сламено-златист цвят. Елегантно на нос, с богат аромат на цитрусови плодове – лимон, грейпфрут. На вкус е ефирно, нежно и добре балансирано с плодовата зрялост на аромата.

Консумира се при температура 9-11 °С.

Нашето предложение към виното е:

- * Различни видове непитантни салати
- * Риби
- * Паста
- * Азиатска храна

Подходящи билки и подправки:
босилек, мащерка, шафран.

ENIGMA

Dimyat

Виното притежава жив и искрящ светлозлатист цвят с лек зеленикав оттенък. В аромата преобладават плодове, добре съчетани с ванилия и дим. Вкусът е плътен и хармоничен. Плодовата свежест придава комплексност на виното и дълъг, елегантен финал. Отлежава 6 месеца в нови дъбови бъчви.

Консумира се при температура 9-11 °C.

Нашето предложение към виното е:

- * Меса - пилешко (да не е пикантно)
- * Роба- печена и пържена (да не е на скара)
- * Сирена - жълти сирена.

Подходящи билки и подправки:
розмарин, босилек, мащерка, копър.



ENIGMA

Chardonnay

Това вино се представя с красив, златист цвят със зеленикав нюанс. Съблазнителни аромати на нос, в който преобладават цветя, ванилия, масло и сладки плодове. Обемен и балансиран вкус с усещане за мазнота, която не скрива приятна и деликатна свежест. Виното притежава сочен и същевременно фин вкус, с усещане за сладост. 30% от виното отлежава 3 месеца в нови дъбови бъчви.

Консумира се при температура 9-11 °C.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена - Гауда, Бри, бели сирена
- * Морски деликатеси – раци, скариди, омари, съомга
- * Пилешко месо
- * Дивечово – птиче месо
- * Червени меса - телешко и свинско

Подходящи билки и подправки:
босилек, естрагон, мащерка, джинджирил, индийско орехче.



ENIGMA

Rose

Това вино е произведено от сортовете Мерло и Памид. Има жив, искрящ малиново – червен цвят, експлозивен аромат на току що откъснати плодове. На вкус е хармонично и игриво. Остава спомен за отлично съчетание на свежест и мекота.

Консумира се при температура 9-11 °С.

Нашето предложение към виното е:

- * Салати – непикантни
- * Пилешко месо
- * Роба
- * Различни червени меса

Подходящи билки и подправки:
копър, черен пипер и розмарин.



ENIGMA

Mavrud

Това вино е с интензивно обогрено с красив рубинено – червен цвят. Има дълбок и комплексен аромат. Вкуса обединява свежест, характер и финес. Дългият и приятен послевкус го прави истинско удоволствие за пиене. Отлежава 7 месеца в нови дъбови бъчви. Виното не е филтрирано и е възможно появата на утайка.

Консумира се при температура 19 °С.

Нашето предложение към виното е:

- * Жълти неароматни сирена
- * Дивечово месо
- * Червени меса

Подходящи билки и подправки:
босилек, мащерка, риган.



ENIGMA

Merlot

Това вино се представя с приятен рубинен цвят. Носът е изкушаващ с богата гама на червени плодове, синя слива и касис. Много добре балансиран вкус с меки, кадифени танини. В устата преобладават аромати на сушени плодове и подправки. Отлежава 7 месеца в нови дъбови бъчви.

Виното не е филтрирано и е възможно появата на утайка.

Консумира се при температура 19 °С.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена – Камембер, Гауда, Пармезан и пушени сирена
- * Телешко
- * Агнешко
- * Дивечово месо

Подходящи билки и подправки:
мента, розмарин, естрагон и мащерка.



ENIGMA

Cabernet sauvignon

Това вино е жив и искрящ, малинено – червен цвят.

Притежава атрактивен, комплексен аромат на чушка, касис, пушек, какао и мента.

На вкус е малко копринено, с дълъг и запомнящ се послевкус.

Отлежава 7 месеца в нови дъбови бъчви.

Виното не е филтрирано и е възможно появата на утайка.

Консумира се при температура 19 °С.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена – Горгонзола, Бри и Камембер
- * Говеждо
- * Агнешко
- * Свинско
- * Патешко

Подходящи билки и подправки:
босилек, мента, риган, розмарин, мащерка.



ENIGMA

Harmony

Каберне Совиньон & Мерло

Направено от сортовете Каберне Совиньон и Мерло. Грозде от южните склонове на Сакар, добре узряло и специално селектирано за тази серия. Интензивен нос с акценти на дим, кафе, карамел и ванилия. Мек, хармоничен вкус, в който отново се долавят подправки и препечени тонове. Завършва дълго и пикантно. Отлежава 12 месеца в нови дъбови бъчви.

Консумира се при температура 19°C.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена – Бри и Камембер
- * Телешко
- * Агнешко
- * Свинско
- * Дивеч

Подходящи билки и подправки:
босилек, мента, риган, мащерка.



Merlot

MALKATA ZVEZDA

Гроздето за това вино е от сорта Мерло и се намира в непосредствена близост до Винарна "Малката звезда". Виното се отличава с тъмнорубинен цвят. Много богата гама от аромати на слива, червени плодове, подправки и ванилия. Вкусът е пътен и хармоничен с много дълъг финал. Отлежава 10 месеца в нови дъбови бъчви.

Консумира се при температура 19°C.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена – пушени, Камембер, Гауда и Пармезан
- * Говеждо
- * Агнешко
- * Патешко

Подходящи билки и подправки:
мента, розмарин, естрагон и мащерка.



ENIGMA

Experience

Мерло & Каберне Совиньон

Лимитирана серия от 2000 бутилки. Направено от сортовете Мерло и Каберне Совиньон. Гроздето е от Южен Сакар. Комплексен и атрактивен нос с нюанси на какао, подправки и дим. Вкусът е сочен, хармоничен с кадифени танини. Вино със запомнящ се послевкус, дълъг и елегантен завършек. Отлежало е 9 месеца в нови дъбови бъчви.

Възможно е да се пие веднага, но има потенциал за стареене.

Консумира се при температура 19 °C.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена – Чедар, Камембер и пушени сирена
- * Дивеч
- * Телешко
- * Агнешко
- * Патешко

Подходящи билки и подправки:
босилек, мащерка и риган.



ENIGMA

Мавруд

Серия "Света Гора"

Красив рубинен цвят с мек отенък. На нос се долавят акценти на дим, какао и смола. Откриват се цветисти и растителни нотки. Свеж вкус с добро тяло и мощни танини. Благородно вино с изявен характер. Отлежава 12 месеца в нови дъбови бъчви.

Консумира се при температура 19 °C.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена – Бели и козе сирене
- * Свинско
- * Телешко
- * Агнешко
- * Патешко

Подходящи билки и подправки:
босилек, мащерка и риган.



ENIGMA

Merlot

Серия "Света Гора"

Добър, наситен цвят с мек отенък. Много комплексен аромат на ванилия и карамел. Меко, заоблено на вкус. Във вкусовия аромат преобладава дим, сухи листа и конфитюр от череша. Много дълъг и въздействащ финал. Отлежава 12 месеца в нови дъбови бъчви.

Консумира се при температура 19 °С.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена – Камембер, Гауда и пармезан
- * Телешко
- * Свинско
- * Дивеч
- * Патешко

Подходящи билки и подправки:
босилек, мащерка и риган.



ENIGMA

Cabernet Sauvignon

Серия "Света Гора"

Интензивен рубинен цвят. Богат аромат на зряла череша, малина, печена червена чушка, деликатно обгърнат с дъб. Обмен, интензивен и добре балансиран вкус. Много дълъг завършек с атрактивен плодос послевкус. Отлежава 12 месеца в нови дъбови бъчви.

Нашето предложение към виното е:

- * Сирена – Бри и Камембер
- * Говеждо
- * Агнешко
- * Свинско
- * Стек от цраус

Подходящи билки и подправки:
босилек, мащерка и риган.

