

ГОСТЪТ Димят

Бяло Сухо Вино
2025

ЗГУ Дунавска равнина
Северно Черноморие
Димят (100%)

(SINGLE VINEYARD) 



К Л И М А Т

Континентално-средиземноморски, силно повлиян от близостта на Черно море. Характеризира се с топло, сравнително слънчево лято и мека, често ветровита зима, през която рядко се задържа снежна покривка. Пролетта започва рано, а есента е дълга и топла. Усеща се морският бриз, който охлажда нощите, особено в периода на зреене. Валежите са едни от най-слабите в страната, концентрирани през есента и пролетта (500–550 mm годишно).

М Е С Т О П О Л О Ж Е Н И Е

Собствени лозя, в местност „Комлука“, на границата между общини Девня и Аксаково, област Варна. На 15 км от морския бряг. Лозята са с площ 7,5 ха. Разположени са на хълм, с наклон 6–7% и изложение Изток, с надморска височина 170 м. От лозята се вижда Варненския залив.

П О Ч В И

Песъкливо-варовикови почви, с различна степен на каменистост и дълбочина, бедни на хумус, съдържащи много фосили.

Р Е К О Л Т А 2 0 2 5

Лозарската година 2025 г. започна с много опасен пролетен студ в началото на Април, довел до сериозни измръзвания по лозите. Вегетацията се забави, поразени бяха над 80% от пъпките. Лятото бе обичайно горещо и сухо, с поредни дни с максимални температури над 35°C. В резултат добивите бяха изключително ниски. Качеството на гроздето беше много добро.

З А В И Н О Т О

Гроздоберът е ръчен, в малки касетки от 10kg, извършен е на 06.10.2025 г. Параметри — захарно съдържание 19,6%, обща киселинност 6,8 гр/л. Преди обработка гроздето се охлажда до 6°C. Следва ронкане и мацкане, след което се прави мацерация с ципите за 8–10 часа при температура 9–10°C. Гравитачно бистрене на мъстта. Ферментацията е проведена в неръждаеми метални съдове с постоянен контрол на температурата 14–15°C. Виното е без отлежаване.

П А Р А М Е Т Р И

Алкохол: 12% об.
Остатъчни захари: 1,1 гр/л
Съдържа сулфити

Киселинност: 5,65 гр/л
Енергийна стойност (100 мл):
68 kcal/285 kJ

Д Е Г У С Т А Ц И О Н Н И Б Е Л Е Ж К И

Цвят: Ефирен цвят на бледа слама.

Аромат: Аромата е комбинация от дървесни плодове, чакълеста минералност и загатнат подправков нюанс.

Вкус: Изриво и подканящо вино със звъняща свежест. Зелена ябълка, лимон и солен финал с бобови шушулки.

Консумация: 6–8°C.

Храна: риба и морски деликатеси, свежи сирена, пиле, маслини, неутрални ястия.



ГОСТЪТ е препратка към емоционална история, свързана с лозята. Преди години, когато започна нашето лозарско приключение, често в ранните утрини в лозето се появяваше един див заек. Този приятен ГОСТ изглеждаше доволен, едър и спокоен. Допускаше ни изненадващо близо до себе си. Сега, когато нашето вино е тук, искаме то да бъде за всички този приятен и изненадващ ГОСТ.

The GUEST Dimyat

White Dry Wine
2025

PGI Danube Plain
North Black Sea Coast
Dimyat (100%)



CLIMATE

Continental-Mediterranean, strongly influenced by the proximity of the Black Sea. It is characterized by warm, relatively sunny summers and mild, often windy winters, during which snow cover rarely lingers. Spring starts early and autumn is long and warm. There is a sea breeze that cools the nights, especially during the ripening period. Rainfall is among the lowest in the country, concentrated in autumn and spring (500–550 mm per year).

LOCATION

Own vineyards in the Komluka area, on the border between the municipalities of Devnya and Aksakovo, Varna region. 15 km from the sea coast. The vineyards cover an area of 7.5 ha. They are located on a hill with a 6–7% slope and east exposure, at an altitude of 170 m. The vineyards overlook Varna Bay.

SOILS

Sand-limestone soils, with varying degrees of stoniness and depth, poor in humus, containing many fossils.

VINTAGE 2025

The 2025 viticultural year began with a very dangerous spring frost in early April, which caused severe frost damage to the vines. Vegetation was delayed, and over 80% of the buds were damaged. The summer was typically hot and dry, with consecutive days of maximum temperatures above 35°C. As a result, yields were extremely low. The quality of the grapes was very good.

VINIFICATION

The grape harvest is manual, in small 10 kg crates, on October 06, 2025. Parameters: sugar content 19.6%, total acidity 6,8 g/l. Before processing, the grapes are cooled to 6 °C. This is followed by destemming and crushing, then maceration with the skins for 8–10 hours at a temperature of 9–10°C. Gravity clarification of the must. Fermentation is carried out in stainless steel tanks with constant temperature control at 14–15°C. The wine is not aged.

TECHNICAL DETAILS

Alcohol: 12% vol.

Titration acids: 5,65 g/l

Residual sugars: 1,1 g/l

Energy (100 ml): 68 kcal / 285 kJ

Contains sulfites

TASTING NOTES

Color: Pale straw.

Aroma: The aroma is a combination of woody fruits, gravelly minerality, and a hint of spice.

Taste: A playful and inviting wine with a ringing freshness. Green apple, lemon, and a salty finish with bean pods.

Serving: 6–8 °C.

Food pairing: Fish and seafood delicacies, fresh cheeses, chicken, olives, neutral dishes.



THE GUEST refers to an emotional story connected with the vineyards. Years ago, when our wine-growing adventure began, a wild rabbit would often appear in the vineyard in the early mornings. This pleasant GUEST looked respectable, large, and calm. It allowed us to get surprisingly close to it. Now, when our wine is here, we want it to be that pleasant and surprising GUEST for everyone.