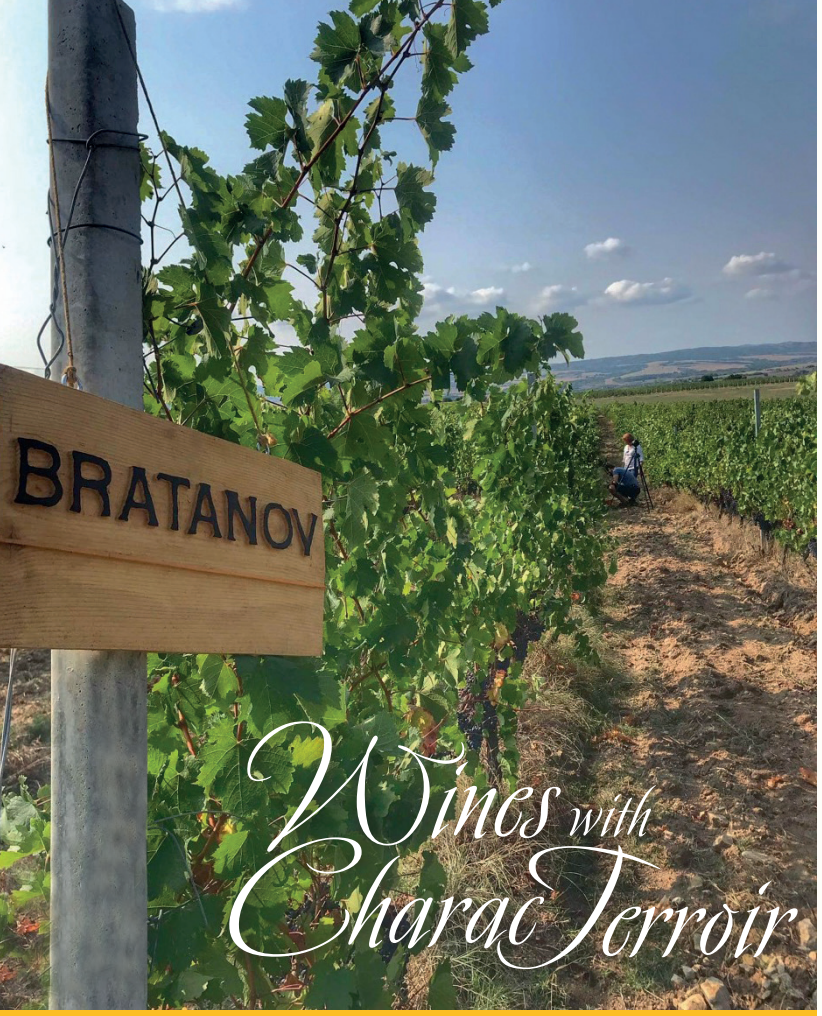


Винарна БРАТАНОВ е създадена през 2010 г. с мисията да възроди наследствената семейна традиция след 50 години прекъсване.

Собствени лозя

Днес семейството стопанисва 44 хектара слозя, засадени в периода 2006-2018 г. Те се намират върху слънчевите хълмове на мистичната Сакар планина, в две живописни местности край с. Шишманово, община Харманли. Отглеждат както класическите благородни сортове ***сира, мерло, каберне фран, каберне совиньон, шардоне и вионие***, така и българските ***тамянка, мавруд, рубин и дори гъмза.***

BRATANOV

FAMILY WINERY & VINEYARDS

www.bratanov.wine

Тероарът на Сакар:

Районът се отличава с преходно-средиземноморски климат с дълги, топли лета, меки зими и силно влияние от Егейско море, идващо по долината на река Марица и големи температурни амплитуди през лятото. Почвите са предимно песъчливо-глинести и канелени, леко каменисти, с отличен дренаж, върху вулканични и метаморфни скали.

Устойчив и биологичен подход:

Лозята се отглеждат без напояване и с изключително ниски добиви. Не се използват хербициди, само почвени обработки, а третиранията до 2021 г. са основно със сяра и мед. От 2021 г. всички 44 ха преминават през официален преход към биологично земеделие и безорно отглеждане с покривни култури. **Официално сертифицирани биологични от края на 2024 г.**

Винарна и вина:

За да гарантира своята независимост, семейството изгражда собствена винарна през 2010 г. Производството е ограничено до 100 000 литра годишно, обикновено около 80 000 бутилки. От 2016 г. всички вина ферментират със собствени, диви дрожди, с акцент върху изразяването на тероара.

Стилът се фокусира върху:

- баланс и комплексност
- минимална намеса
- внимателна употреба на дъб

Винаta са представени в колекциите:

- ***Shishmanovo Vineyards*** (Вина от местни сортове, от определени лозарски парцели)
- ***Vintage Pop Up*** (вдъхновени от спецификите на конкретна реколта)
- ***3-Blend*** (купажи между 3 сорта - международни и местни)
- ***Private Reserve*** (премиум серия - най-добрата селекция от дъбови бъчви, отлежавала минимум 24 месеца и впоследствие още 12+ месеца в бутилка)
- ***South Sakar Selection*** (вина от благоприятно развиващи се в Южен Сакар международни сортове)
- ***Symbiose*** (вина без отлежаване в дъб, израз на силната и положителна симбиотична връзка между земята и лозето, между различните поколения Братанов...)

Философия

Главен енолог от 2015 г. е **Мария Стоева**, завършила енология в Дижон, Бургундия.

Философията на семейство Братанови и екипа им е, че винаta трябва да изразяват произхода на гроздето, спецификите на местния тероар и душата на своите създатели.

Резултатът е — отличителни вина с „ХаракТероар“!

BULGARIAN ASSOCIATION OF INDEPENDENT WINEGROWERS

WINES OF SAKAR

Основател на Българската асоциация на независимите лозаро-винари и на регионалното сдружение „Лозаро-винари от Сакар“.”

BRATANOV

FAMILY WINERY & VINEYARDS

ВИНЕН ЛИСТ

ВИНА С „ДИВА ФЕРМЕНТАЦИЯ“
ОТ РЕКОЛТА 2016

SHISHMANOVO VINEYARDS
ШИШМАНОВО ВИНЯРДС

Вина от местни сортове, от определени лозарски парцели в ограничени количества.



ТАМЯНКА

2025, 750 мл

Първа реколта БИО. Дива ферментация в иноксов съд. Лимитирано количество, след предварителна алокация!

€ 13,90

[ограничена наличност]



МАВРУД

2024, 750 мл

Без дъб, отлежаване 7 месеца в иноксов съд и 12 месеца в бутилка.

€ 12,90

ВИНТИДЖ ПОП ЪП

Вина, които „изскачат“ от спецификата на реколтата



„VINTAGE POP UP“

сира & вионие

2024, 750 мл

Ко-ферментация на 2 сорта в пропорция 90:10, без дъб, отлежаване 11 месеца в иноксов съд и 6 месеца в бутилка преди пускане (01. 2026 г.)

€ 12,90



„VINTAGE POP UP“

мерло & сира & рубин

2025, 750 мл

Свежо червено за охлаждане в стил „клере/clairet“. Ко-ферментация на 3-те сорта в пропорция 60:30:10, отлежало 6 мес. в иноксов съд и 6 мес. в бутилка към септември 2026 г.

€ 12,90

3-BLEND 3-БЛЕНД

Резултат от експериментите ни с купажи между 3 сорта: международни и местни.



3-БЛЕНД ЧЕРВЕН

2019, 750 мл

Дива ферментация, отлежаване 3 г. в 63 различни по обем и вид дъбови бъчви и още 3+ г. в бутилка. 65 % мерло, 25 % каберне фран, 10 % рубин.

€ 17,90



3-БЛЕНД БЯЛ

шардоне & вионие & тамянка

2024, 750 мл

Дива ко-ферментация на 3-те сорта и отлежаване „sur lie“ общо 11 мес. в 400 L бъчви само от български дъб.

€ 14,90

[ограничена наличност]



3-БЛЕНД РОЗЕ

мавруд & рубин & гъмза

2025, 750 мл

Дива, частично ко-ферментация на 3-те сорта в иноксов съд в съотношение 70:20:10.

€ 11,90

PRIVATE RESERVE
ПРАЙВЪТ РИЗЪРВ

Едносортови вина, произвеждани в най-добрите реколти, с отлежаване само в бъчви минимум 24 месеца за червените и минимум 9 месеца за останалите.

ВИНА С „ДИВА ФЕРМЕНТАЦИЯ“
ОТ РЕКОЛТА 2016



[ограничена наличност]

РУБИН „ЖАКЛИН“ ПРАЙВЪТ РИЗЪРВ

2019, 750 мл

Дива ферментация, отлежало 3 г. в различни по обем и вид 7 дъбови бъчви и вече 4 г. в бутилка.

€ 39,90



МЕРЛО ПРАЙВЪТ РИЗЪРВ

2018, 750 мл

Дива ферментация, отлежало 29 месеца в 7 различни бъчви и 5 г. в бутилка..

€ 23,00



КАБЕРНЕ ФРАН “РИВАЙВЪЛ” ПРАЙВЪТ РИЗЪРВ

2019, 750 млw

Дива ферментация, отлежало 5 г. в различни дъбови бъчви и 2 г. в бутилка.

€ 34,90

[ограничена наличност]

СИРА „ЕЛИЦА“ ГРАНД РИЗЪРВ

СИРА „ЕЛИЦА“ ПРАЙВЪТ РИЗЪРВ

2021, 750 мл

Дива ферментация, отлежала 3,5 г. в 9 различни бъчви и над 1 г. в бутилка. Топ 10 на ДиВино 2024.

€ 24,90

[НОВА РЕКОЛТА]



2016, 750 мл

Дива ферментация, отлежала над 2 г. в различни бъчви и над 6 г. в бутилка.

€ 34,90

2017, 750 мл

Дива ферментация, отлежала 3 г. в различни бъчви и над 6 г. в бутилка. В Топ 10 на ДиВино 2024.

€ 34,90

[ограничена наличност]

ШАРДОНЕ “БЕЛОСЛАВА” ПРАЙВЪТ РИЗЪРВ

2024, 750 мл

Дива ферментация и отлежаване 10 месеца в български 400 L бъчви.

€ 14,90



РОЗЕ “МАРИ ШЕРИ” ПРАЙВЪТ РИЗЪРВ

2024, 750 мл

Необичайно и дръзко розе от сира, ферментирало и отлежало в използвани български бъчви.

€ 12,90





МЕРЛО-СИРА
„QUEL MARIAGE!“
(„КЕЛЬ МАРИЯЖ!“)
2021, 750 мл
Дива ферментация,
80% отлежава
в различни по обем
и произход дъбови
бъчви за 3 г.
€ 12,90



СИРА
„SANS BARRIQUE“
(„САН БАРИК“)
2021, 750 мл
Дива ферментация,
отлежало само
в неутрален съд
5 месеца и над 4 г.
в бутилка, без дъб. .
€ 9,50



РОЗÉ „PAMPLEMOUSSE“
(„ПАМПЛЕМУС“)
2024, 750 мл
Дива ко-ферментация
на мерло, каберне
совиньон и сира.
Отлежава в бутилка 1 г.
€ 9,50

SOUTH SAKAR SELECTION
СЕЛЕКЦИЯ ЮЖЕН САКАР

Вина от благоприятно развиващи се
в района на Южен Сакар
международни сортове.

WILD FERMENTED WF

ВИНА С „ДИВА ФЕРМЕНТАЦИЯ“
ОТ РЕКОЛТА 2016



„СИМБИОЗА“
ЧЕРВЕНА
мерло & мавруд
2019, 750 мл
€ 7,50



„СИМБИОЗА“ РОЗЕ
мавруд & мерло
2025, 750 мл
€ 7,50



„СИМБИОЗА“ БЯЛА
шардоне & вионие
& тамянка
2024, 750 мл
€ 7,50

SYMBIOSE | СИМБИОЗА

Първата ни серия вина, без отлежаване в дъб, израз
на силната и положителна симбиотична връзка между
земята и лозето, между различните поколения Братанов...

Wines with Charac Terroir

ЗА КОНТАКТ
Живко Енчев
tel.+359 889 008 860
sales@bratanov.wine
www.bratanov.wine

BRATANOV
FAMILY WINERY & VINEYARDS

*ВСИЧКИ ЦЕНИ СА ЗА 1 БУТИЛКА, С ВКЛЮЧЕН ДДС, В СИЛА ОТ 1 ОКТОМВРИ 2026 г.