



Экспонат красное 2023

Первый виштаж 2021 года

Сортовой состав

47% Каберне Фран, 40% Каберне Совиньон, 13% Мерло

Алкоголь 13,5% об.

Тип почвы

Высокое содержание тёмной глины.

Виноградники расположены на высоте 135 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сенетх.

Погодные условия в 2023 году

Сумма осадков за год – 870,8 мм, из них половина пришлась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.

Продолжительность безморозного периода – 286 дней.

Абсолютный минимум температуры за год: -10 °C.

Средняя температура самых тёплых месяцев: +33 °C (июль – август).

Сбор урожая

Ручной сбор каждого сорта по отдельности в период с 7 по 26 сентября 2023 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных ёмкостях на мезге проходила 8–12 дней при контролируемой температуре 24–27 °C.

Брожение 12–14 дней.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 3 недели.

Стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из нержавеющей стали.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Выдержка в ёмкостях – до 2 лет.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 56 840 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино насыщенного рубинового цвета. В притягательном фруктовом аромате собраны оттенки разнообразных тёмных ягод, дополненные нюансами специй и чёрного шоколада. Во вкусе лёгкое, сочное, сбалансированное, с шелковистыми округлёнными танинами и фруктово-пряными нотками.

Температура подачи: 15–18 °C.

Гастрономия: мясные закуски, паштеты, пицца.

