



Сира 2017

Первый виштаж 2017 года

Сортовой состав

100% Сира

Алкоголь 14% об.

Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 135–140 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сенетх.

Погодные условия в 2017 году

Сумма осадков за год – 596,5 мл / 47 га, из них половина прихлась на два дождливых месяца: апрель и июль.

Продолжительность безморозного периода – 268 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -17 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +30 °С (август).

Сбор урожая

Ручной сбор 28.09.2017 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Мацерация в *бетонных емкостях* на мезге 11 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.

Брожение – 15 дней.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2 недели.

Выдержка в барриках 225 л из французского дуба Vicard, Radoux 36 месяцев. Далее выдержка и отдых в стальных емкостях. Осветление естественным способом путем длительного хранения, без оклейки.

Розлив 20.12.2022 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 7 800 бутылок.

Дегустационная заметка

Элегантное и утопченное вино с прекрасным потенциалом развития. Сортовой аромат раскрывается оттенками темной лесной малины, черники и цветов, нюансами шоколада и свежесделанной кожи. Сбалансированное во вкусе, с бархатными танинами, освежающей кислотностью, нотами молотого перца в долгом послевкусии.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: каре ягненка, говядина под пряным соусом, сыры средней выдержки.

Рекомендация: за полтора часа до дегустации перелить вино в декаптер с широким дном.

