

Первый винтаж 2023 года



Сортовой состав

50% Сира, 50% Мерло

Алкоголь 13% об.

Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 130–140 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сепетх.

Погодные условия в 2023 году

Сумма осадков за год – 870,8 мм / 47 га, из них половина прихлалась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.

Продолжительность безморозного периода – 286 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -10 °С.

Средняя температура самых теплых месяцев +33 °С (июль – август).

Сбор урожая

Ручной сбор Мерло 5 сентября 2023 г., Сира 11 сентября 2023 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и в бростолле.

Брожение и выдержка

Кратковременная мацерация в прессе в течение 2 часов.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

Брожение и выдержка при контролируемой температуре в емкостях из нержавеющей стали.

Брожение – 12 дней.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2 недели.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 9 месяцев.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из нержавеющей стали, без оклейки.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Розлив август 2024 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 7 200 бутылок.

Дегустационная заметка

Яркое, самодостаточное вино.

В аромате переливаются ноты барбариса, грейпфрута и полевой малины. Объемный структурированный вкус с мягкой кислотностью и долгим ягодным послевкусием.

Температура подачи: 8–10 °С.

Гастрономия: морепродукты на гриле, тартар из тунца или телятины, карпаччо из утки, блюда из баклажана.

