



Красностоп 2024

Первый виintage 2024 года

Сортовой состав

100% Красностоп Золотовский

Алкоголь 14% об.

Тип почвы

Высокое содержание тёмной глины.

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

Погодные условия в 2024 году

Сумма осадков за год – 705 мм, из них половина пришлась на три дождливых месяца: январь, май, декабрь.

Продолжительность безморозного периода – 224 дня.

Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.

Средняя температура самых тёплых месяцев: 32 °С (июль – август).

Сбор урожая

Ручной сбор с 29 по 30 августа 2024 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных ёмкостях на мезге проходила 8–10 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.

Брожение – 14 дней.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 3 недели.

Далее выдержка и отдых в стальных ёмкостях.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из пержавеющей стали.

Выдержка в ёмкостях – не менее 12 месяцев.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 7 300 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино насыщенного рубинового цвета. Многослойная ароматика с яркими сортовыми характеристиками: чёрная вишня, чёрная слива, ежевика, шоансы специй, кожи и тёмного шоколада. Богатый объёмный вкус, сочная кислотность, зрелые бархатные танины и долгое ягодно-пряное послевкусие.

Температура подачи: 18–20 °С.

Гастрономия: говяжьи стейки, запечённая баранина и дичь с пряными травами, выдержанные сыры.

Рекомендация: перед подачей необходимо аэрировать.

