



Красностоп 2015

Первый виштаж 2005 года

Сортовой состав

100% Красностоп Золотовский

Алкоголь 14,5% об.

Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 130–150 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сепетх.

Погодные условия в 2015 году

Сумма осадков за год – 867 мл / 47 га, из них половина прихлась на два дождливых месяца: апрель и июнь. Продолжительность безморозного периода – 226 дней. Абсолютный минимум температуры за год -20 °С. Средняя температура самых теплых месяцев +28,3 °С (июль и август).

Сбор урожая

Ручной сбор 18.09.2015 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Мацерация на мезге проходила 10 дней при контролируемой температуре 25–27 °С в стальной емкости с плавающей крышкой для удобства проведения ремонта, пикажа и делестаж.

Брожение – 13 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 Radoux, Seguin Moreau 36 месяцев. Далее выдержка и отдых в стальных емкостях.

Осветление естественным способом путем длительного хранения, без оклейки.

Розлив 30.01.2023 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 9 500 бутылок.

Дегустационная заметка

Самобытное и многогранное вино привлекает внимание щедрым, сложным ароматом, сотканым из нот вишни, черники, дыма, пряностей и влажной земли. Вкус полный, округлый, сбалансированный с фруктово-бальзамическими оттенками, мягкими танинами и длительным ягодно-пряным послевкусием.

Вино с потенциалом к длительной выдержке.

Температура подачи: 15–18 °С.

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

Рекомендация: за два-три часа до дегустации перелить вино в декантер с узким дном.

