



# Каберне Совиньон 2017

*Первый виintage 2005 года*

## *Сортовой состав*

100% Каберне Совиньон

Алкоголь 13,5% об.

## *Тип почвы*

Высокое содержание темной глины.

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

## *Погодные условия в 2017 году*

Сумма осадков за год – 596,5 мм, 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 с 1 по 4 октября 2017 г.

## *Переработка винограда*

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

## *Брожение и выдержка*

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

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 Vicard, Radoux 18 месяцев. Далее выдержка и отдых в стальных емкостях.

Осветление естественным способом путем длительного хранения, без оклейки.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 24 500 бутылок.

## *Дегустационная заметка*

Самодостаточное и породистое вино с прекрасным потенциалом развития. Сложный многослойный аромат раскрывается потоми темных ягод, нюансами свежемолотого душистого перца и кожи. Зрелое, полнотелое во вкусе, с бархатными танинами, мягкой кислотностью и ягодными оттенками в долгом послевкусии.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

**Гастрономия:** красное мясо на гриле, жареная телятина, выдержанные твердые сыры.

**Рекомендация:** необходима аэрация.

