

Первый виштаж 2005 года



Сортовой состав
100% Мерло

Алкоголь 14% 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 2020 году

Сумма осадков за год – 536,3 мм, из них половина пришлась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.
Продолжительность безморозного периода – 242 дней.
Абсолютный минимум температуры за год -18 °С.
Средняя температура самых теплых месяцев +30,9 °С (июль-август).

Сбор урожая

Ручной сбор с 11 по 12 сентября 2020 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 – 14 дней.
Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.
По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2 недели.
Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из пержавающей стали, без оклейки. Выдержка в емкостях – не менее 2 лет.
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 8 800 бутылок.

Дегустационная заметка

В многослойном аромате переливаются оттенки свежей и подвяленной темной вишни, сливы, дополненные нотами специй. Гладкая текстура вкуса радует умеренными танинами и долгим ягодным послевкусием.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: теплые мясные салаты, пасты с насыщенными соусами, выдержанные сыры.

Рекомендация: перед подачей необходимо аэрировать.

