



Каберне Совиньон 2019

Первый виintage 2005 года

Сортовой состав
100% Каберне Совиньон

Алкоголь 13,5% об.

Тип почвы

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

Погодные условия в 2019 году

Сумма осадков за год – 547,3 мм, из них половина пришлась на два дождливых месяца: май и июль. Продолжительность безморозного периода – 215 дней.
Абсолютный минимум температуры за год: -5 °С.
Средняя температура самых тёплых месяцев: +29 °С (июнь и август).

Сбор урожая

Ручной сбор 17.09.2019 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных ёмкостях 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 3 недели.
Выдержка в барриках 225 л из французского дуба Vicard, Radoux 18 месяцев. Далее выдержка и отдых в стальных ёмкостях.
Осветление естественным способом путём длительного хранения, без оклейки.
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 19 300 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино насыщенного рубинового цвета. Самодостаточное и породистое вино с прекрасным потенциалом развития и сортовыми характеристиками. Сложный слоистый аромат раскрывается тонами тёмных ягод, нюансами свежемолотого чёрного перца, кедрa и лаврового листа. Зрелое, полнотелое во вкусе, с бархатными танинами, сочной кислотностью и ягодными оттенками в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 18–20 °С.

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

Рекомендация: перед подачей необходимо аэрировать.

