

Первый виштаж 2017 года



Сортовой состав

100% Сира

Алкоголь 14% об.

Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 135–140 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сенетх.

Погодные условия в 2019 году

Сумма осадков за год – 547,3 мл/47 га, из них половина припала на два дождливых месяца: май и июль.

Продолжительность безморозного периода – 215 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -5 °С.

Средняя температура самых теплых месяцев +29 °С (июнь-август).

Сбор урожая

Ручной сбор 22.09.2019 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных емкостях на мезге 12 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.

Брожение – 15 дней.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.

По завершении спиртового брожения – малолактоическая ферментация 2 недели.

Выдержка в барриках 225 л из французского дуба Vicard, Radoux 36 месяцев. Далее выдержка и отдых в стальных емкостях. Осветление естественным способом путем длительного хранения, без оклейки.

Розлив август 2024 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 7 100 бутылок.

Дегустационная заметка

Элегантное и утонченное вино с прекрасным потенциалом развития. Сортовой аромат раскрывается оттенками темной лесной малины, черники и цветов, нюансами шоколада и свежесделанной кожи. Сбалансированное во вкусе, с бархатными танинами, освежающей кислотностью, нотами молотого перца в долгом послевкусии.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: каре ягненка, говядина под пряным соусом, сыры средней выдержки.

Рекомендация: за полтора часа до дегустации перелить вино в декаптер с широким дном.

