

Первый виштаж 2005 года



Сортовой состав
100% Мерло

Алкоголь 14% об.

Тип почвы

Высокое содержание темной глины.
Виноградники расположены на высоте 130–135 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сепетх.

Погодные условия в 2019 году

Сумма осадков за год – 547,3 мм / 47 га, из них половина пришла 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 с 12 по 14 сентября 2019 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных емкостях на мезге проходила 10 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.
Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из нержавеющей стали, без оклейки. Выдержка в емкостях – не менее 2 лет.
Розлив 17.03.2022 г., 14.06.2022 г., 30.11.2022 г.
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 31 100 бутылок.

Дегустационная заметка

В многослойном аромате переливаются оттенки свежей и подвяленной темной вишни, сливы и ежевики, дополненные потоками специй. Гладкая текстура вкуса радует мягкими 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.

