



Каберне Фран 2018

Первый виintage 2011 года

Сортовой состав
100% Каберне Фран

Алкоголь 13,5% об.

Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 133 метра над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сепетх.

Погодные условия в 2018 году

Сумма осадков за год – 749,8 мм / 47 га, из них половина пришлось на два дождливых месяца: июль и сентябрь.

Продолжительность безморозного периода – 235 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -7 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +28 °С (июль).

Сбор урожая

Ручной сбор 28.09.2018 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

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.

Розлив по бутылкам 04.07.2022 г., 16.11.2022 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 18 800 бутылок.

Дегустационная заметка

Выразительный ягодно-пряный аромат играет оттенками сливы, черной смородины, дыма, кожи и граната. Элегантный, сбалансированный, насыщенный, округлый вкус наполнен нотами черной смородины, подвяленной сливы с нотками гвоздики. Приятная танинная терпкость украшает долгое бархатистое послевкусие.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: тушеное мясо с грибами, ростбиф, утка с ягодно-пряным соусом.

Рекомендация: за час до дегустации перелить вино в декалтер с широким дном.

