



Мальбек 2023

Первый виintage 2023 года

Сортовой состав

100% Мальбек

Алкоголь 14% об.

Тип почвы

Высокое содержание тёмной глины.

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

Погодные условия в 2023 году

Сумма осадков за год – 870,8 мм, из них половина пришлась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.

Продолжительность безморозного периода – 286 дней.

Абсолютный минимум температуры за год: -10 °С.

Средняя температура самых тёплых месяцев: +33 °С (июль – август).

Сбор урожая

Ручной сбор 29 сентября 2023 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных ёмкостях на мезге проходила 6–8 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.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из нержавеющей стали.

Выдержка в ёмкостях – не менее 2 лет.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 6 300 бутылок.

Дегустационная заметка

Гиперинтенсивный пурпурный цвет. Сложное и ароматное вино, ноты ежевики, чёрной сливы, фиалки, сладкого граната, бальзамические ноты и специи. Во вкусе сбалансированное и плотное, с умеренным алкоголем и бархатистыми танинами, а также с продолжительным фруктовым послевкусием.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: мясные стейки на гриле, мясные бургеры, жареная телятина, рёбрышки молодого барашка, утка по-пекински, выдержанные твёрдые сыры.

Рекомендация: перед подачей необходимо аэрировать.

