



# Красностоп 2017

*Первый виштаж 2005 года*

## Сортовой состав

100% Красностоп Золотовский

Алкоголь 13,5% об.

## Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 130–150 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сенетх.

## Погодные условия в 2017 году

Сумма осадков за год – 596,5 мл/ 47 га, из них половина пришлось на два дождливых месяца: апрель и июль.

Продолжительность безморозного периода – 268 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -17 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +30 °С (август).

## Сбор урожая

Ручной сбор 23.09.2017 г.

## Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

## Брожение и выдержка

Мацерация на мезге проходила 14 дней при контролируемой температуре 25–27 °С в стальной емкости с плавающей крышкой для удобства проведения ремонта, пиважа и делестаж.

Брожение – 16 дней.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2,5 недели.

Выдержка в барриках 225 л из французского дуба Radoux, Seguin Moreau 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 4 300 бутылок.

## Дегустационная заметка

Самобытное и многогранное вино. Глубокий сложный аромат с многообразием оттенков: подвяленные черные ягоды, кожа, специи, кофе, темный шоколад, дым и нюансы хьюмидора.

Богатый объемный вкус, сочная кислотность, зрелые бархатные танины и долгое ягодно-пряное послевкусие.

Вино с потенциалом к длительной выдержке.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

**Гастрономия:** говяжьи стейки, запеченная баранина и дичь с пряными травами, выдержанные сыры.

**Рекомендация:** за два-три часа до дегустации перелить вино в декаптер с узким дном.

