

Первый виштаж 2015 года



Сортовой состав

60% Мерло, 25% Каберне Совињон, 15% Каберне Фран

Алкоголь 13,5% об.

Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 130–140 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 каждого сорта по отдельности в разные периоды.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Мацерация в *бетонных емкостях* на мезге проходила 10–12 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.

Брожение 12–14 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.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Розлив 17.03.2023 г., 01.02.2024 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 25 600 бутылок.

Дегустационная заметка

В притягательном аромате собраны оттенки темных ягод, дополненные легкими нюансами специй. Во вкусе мягкое, сбалансированное с шелковистыми танинами и ягоднопрыными нотками в послевкусии.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: мясные закуски, паштеты, пицца.

