

*Первый виintage 2011 года*



**Сортовой состав**  
100% Каберне Фран

**Алкоголь** 13,5% 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 2022 году**

Сумма осадков за год – 705 мм, из них половина пришлась на три дождливых месяца: январь, май, декабрь.  
Продолжительность безморозного периода – 224 дня.  
Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.  
Средняя температура самых тёплых месяцев: 32 °С (июль – август).

#### **Сбор урожая**

Ручной сбор с 6 по 10 октября 2022 г.

#### **Переработка винограда**

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

#### **Брожение и выдержка**

Мацерация в бетонных ёмкостях на мезге проходила 8 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.  
Брожение – 16 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, без оклейки. Выдержка в ёмкостях – не менее 2 лет.  
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 10 000 бутылок.

#### **Дегустационная заметка**

Вино рубинового цвета средней интенсивности. Элегантное и самодостаточное вино с отличным потенциалом для развития. Многогранный аромат раскрывается тонами вишневого джема, кофе, лакрицы, зёрен граната, присыпанных пряными травами и цветами фиалки. Во вкусе зрелые мускулистые танины, баланс и длительное пряно-ягодное послевкусие.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

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

**Рекомендация:** перед подачей необходимо аэрировать.

