

*Первый виштаж 2005 года*



**Сортовой состав**  
100% Мерло

**Алкоголь** 14% об.

#### **Тип почвы**

Высокое содержание темной глины.  
Виноградники расположены на высоте 130–135 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сепетх.

#### **Погодные условия в 2020 году**

Сумма осадков за год – 536,3 мл/47 га, из них половина пришлась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь. Продолжительность безморозного периода – 242 дней. Абсолютный минимум температуры за год –18 °С. Средняя температура самых теплых месяцев +30,9 °С (июль-август).

#### **Сбор урожая**

Ручной сбор с 11 по 12 сентября 2020 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 август 2024 г. Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 8 800 бутылок.

#### **Дегустационная заметка**

В многослойном аромате переливаются оттенки свежей и подвяленной темной вишни, сливы, дополненные нотами специй. Гладкая текстура вкуса радует умеренными танинами и долгим ягодным послевкусием.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

**Гастрономия:** теплые мясные салаты, пасты с насыщенными соусами, выдержанные сыры.

**Рекомендация:** перед подачей необходимо аэрировать.

