



Люблю розовое 2024

Первый виштаж 2023 года

Сортовой состав:
50% Сира, 50% Мерло

Алкоголь: 13% 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 2024 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 Мерло – 23.08.2024 г., Сира – 23.08.2024 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Кратковременная мацерация в прессе.
Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.
Брожение и выдержка при контролируемой температуре в ёмкостях из нержавеющей стали.
Брожение – 12 дней.
По завершении спиртового брожения малолактическую ферментацию не проводили.
Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 6 месяцев.
Для стабилизации вино подвергают обработке холодом в потоке до 2 °С специальной установкой Climat.
Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Тираж 8 550 бутылок.

Дегустационная заметка

Яркое, самодостаточное вино. В аромате переливаются ноты барбариса, грейпфрута и полевой малины. Объёмный структурированный вкус с сочной кислотностью и долгим ягодным послевкусием.

Температура подачи: 8–10 °С.

Гастрономия: морепродукты на гриле, тартар из тунца или телятины, карпаччо из утки, блюда из баклажана.

