



Люблю красное 2019

Первый виштаж 2019 года

Сортовой состав

45% Мерло, 45% Каберне Фран, 10% Сира

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 Сенетх.

Погодные условия в 2019 году

Сумма осадков за год – 547,3 мл / 47 га, из них половина пришлось 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 8–12 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.

Брожение 10–14 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 пержавающей стали, без оклейки. Выдержка в емкостях – не менее 2 лет.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Розлив 20.12.2022 г., 20.12.2023 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 24 200 бутылок.

Дегустационная заметка

В притягательном аромате собраны оттенки сочной темной вишни, сливы и подвяленной смородины, дополненные нюансами специй и цветов. Во вкусе вино округлое, сбалансированное с мягкими шелковистыми танинами, гибкой текстурой и пряными нотками в долгом послевкусии.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: тушеное мясо с ягодным соусом, ростбиф, утка с ягодно-пряным соусом.

Рекомендация: перед подачей необходимо аэрировать.

