

*Первый виштаж 2019 года*



## Сортовой состав

46% Каберне Фран, 44% Мерло, 10% Сира

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 2023 году

Сумма осадков за год – 870,8 мм, из них половина пришлось на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.

Продолжительность безморозного периода – 286 дней.

Абсолютный минимум температуры за год: -10 °С.

Средняя температура самых тёплых месяцев: +33 °С (июль – август).

## Сбор урожая

Ручной сбор каждого сорта по отдельности в период с 7 по 26 сентября 2023 г.

## Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

## Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных ёмкостях 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.

Стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из пержавеющей стали.

Выдержка в ёмкостях – до 2 лет.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

**Тираж** 29 360 бутылок.

## Дегустационная заметка

Вино насыщенного рубинового цвета. В притягательном аромате собраны оттенки тёмной вишни, чёрной сливы, ежевики, дополненные нюансами специй и фиалки. Во вкусе вино округлое, сбалансированное, с мягкими шелковистыми танинами, гибкой текстурой и фруктово-пряными нотками в длительном послевкусии.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

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

**Рекомендация:** перед подачей необходимо аэрировать.

