



# Саперави 2019

*Первый виштаж 2019 года*

**Сортовой состав**  
100% Саперави

**Алкоголь** 13,5% об.

**Тип почвы**

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

**Погодные условия в 2019 году**

Сумма осадков за год – 547,3 мм, из них половина пришлась 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 и август).

**Сбор урожая**

Ручной сбор 22.09.2019 г.

**Переработка винограда**

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

**Брожение и выдержка**

Мацерация на мезге проходила 12 дней при контролируемой температуре 25–27 °С в стальной емкости с плавающей крышкой для удобства проведения ремонта, пикажа и делестажа. Брожение – 14 дней.  
Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.  
По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2 недели.  
Выдержка в барриках 225 л из французского дуба Vicard, Radoux 36 месяцев. Далее выдержка и отдых в стальных емкостях.  
Осветление естественным способом путем длительного хранения, без оклейки.  
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 6 300 бутылок.

**Дегустационная заметка**

Вино с ярким характером и долгим потенциалом развития. В сложном насыщенном аромате преобладают тона подвяленной вишни, ежевики и сливы, дополненные нюансами темного шоколада и лакрицы. Полнотелый и структурированный вкус, мягкие бархатные танины и сбалансированная кислотность. В длительном послевкусии ягодно-шоколадные оттенки.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

**Гастрономия:** стейки из баранины или говядины, выдержанные сыры.

**Рекомендация:** за полтора часа до дегустации перелить вино в декантер с широким дном.

