

*Первый виштаж 2023 года*



## Сортовой состав

50% Сира, 50% Мерло

Алкоголь 13% об.

## Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 135 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сенетх.

## 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 дня.

Абсолютный минимум температуры за год -10 °С.

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

## Сбор урожая

Ручной сбор Мерло 5.09.2023 г., Сира 11.09.2023 г.

## Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

## Брожение и выдержка

Кратковременная мацерация в прессе в течение 2 часов.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

Брожение и выдержка при контролируемой температуре в емкостях из нержавеющей стали.

Брожение – 12 дней.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2 недели.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 9 месяцев.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из нержавеющей стали, без оклейки.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 7 200 бутылок.

## Дегустационная заметка

Яркое, самодостаточное вино.

В аромате переливаются ноты барбариса, грейпфрута и полевой малины. Объемный структурированный вкус с мягкой кислотностью и долгим ягодным послевкусием.

**Температура подачи:** 8–10 °С.

**Гастрономия:** морепродукты на гриле, тартар

из туши или телятины, карпаччо из утки, блюда из баклажана.

