



# Люблю красное 2020

*Первый виштаж 2019 года*

## Сортовой состав

47% Каберне Фран, 38% Мерло, 15% 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 2020 году

Сумма осадков за год – 536,3 мм/47 га, из них половина пришлась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь. Продолжительность безморозного периода – 242 дней. Абсолютный минимум температуры за год -18 °С. Средняя температура самых теплых месяцев +30,9 °С (июль-август).

## Сбор урожая

Ручной сбор каждого сорта по отдельности в период с 7 по 18 сентября 2020 г.

## 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 нержавеющей стали, без оклейки. Выдержка в емкостях – не менее 2 лет.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Розлив август 2024 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 28 300 бутылок.

## Дегустационная заметка

В притягательном аромате собраны оттенки сочной темной вишни, подвяленной сливы, дополненные нюансами специй и темного шоколада. 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.

