

*Первый виштаж 2005 года*



**Сортовой состав**  
100% Мерло

**Алкоголь** 14% об.

#### **Тип почвы**

Высокое содержание тёмной глины.

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

#### **Погодные условия в 2024 году**

Сумма осадков за год – 705 мм, из них половина пришла на три дождливых месяца: январь, май, декабрь.

Продолжительность безморозного периода – 224 дня.

Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.

Средняя температура самых тёплых месяцев: 32 °С (июль – август).

#### **Сбор урожая**

Ручной сбор с 15 по 19 сентября 2022 г.

#### **Переработка винограда**

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

#### **Брожение и выдержка**

Мацерация в бетонных ёмкостях на мезге проходила 8 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.

Брожение – 14 дней.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2 недели.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из пержавающей стали, без оклейки.

Выдержка в ёмкостях – не менее 2 лет.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 7 000 бутылок.

#### **Дегустационная заметка**

Вино рубинового цвета средней интенсивности. В многослойном аромате переливаются оттенки спелой тёмной вишни, чёрной сливы, чернослива, лакрицы, дополненные нотами специй и пряностей. Сбалансированное во вкусе, гладкая текстура радует умеренными танинами и долгим ягодным послевкусием.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

**Гастрономия:** тёплые мясные салаты, пасты с насыщенными соусами, выдержанные сыры.

**Рекомендация:** перед подачей необходимо аэрировать.

