



Саперави 2020

Первый виintage 2019 года

Сортовой состав

100% Саперави

Алкоголь 14% 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 2020 году

Сумма осадков за год – 536,3 мм, 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 24.09.2020 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Мацерация на мезге проходила 14 дней при контролируемой температуре 25–27 °С в стальной емкости с плавающей крышкой для удобства проведения ремонта, пиважа и делестажа. Брожение – 12 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 1 300 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.

