

Первый виштаж 2016 года



Сортовой состав

92% Сира, 8% Мерло

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 2022 году

Сумма осадков за год – 900,7 мл / 47 га, из них половина пришла на три дождливых месяца: январь, февраль и июнь.

Продолжительность безморозного периода – 220 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -13 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +29 °С (июль).

Сбор урожая

Ручной сбор каждого сорта по отдельности в разные периоды.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Сира вишифицировалась по методу «сень».

Мерло прошло кратковременную мацерацию в прессе в течение 2 часов.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.

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

Брожение 10–14 дней при контролируемой температуре 14–17 °С.

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.

Розлив 01.09.2023 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 6 900 бутылок.

Дегустационная заметка

Яркое, самодостаточное вино с индивидуальным характером.

В аромате гармонично переплетаются ноты подвяленных красных ягод, шиповника и свежемолотого душистого перца с нюансами пряных трав и цукатами розового грейпфрута. Вкус объемный, соответствует аромату с мягкой кислотностью и долгим ягодным послевкусием.

Температура подачи: 8–10 °С.

Гастрономия: морепродукты на гриле, тартар из тунца или телятины, карпаччо из утки, блюда из баклажана.

