



# Каберне Фран 2018

*Первый виintage 2011 года*

**Сортовой состав**  
100% Каберне Фран

**Алкоголь** 13,5% 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 2018 году**

Сумма осадков за год – 749,8 мм, из них половина пришлась на два дождливых месяца: июль и сентябрь. Продолжительность безморозного периода – 235 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -7 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +28 °С (июль).

## **Сбор урожая**

Ручной сбор 28.09.2018 г.

## **Переработка винограда**

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

## **Брожение и выдержка**

Мацерация в бетонных емкостях 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 емкостях и из нержавеющей стали, без оклейки. Выдержка в емкостях – не менее 2 лет.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 18 800 бутылок.

## **Дегустационная заметка**

Выразительный ягодно-пряный аромат играет оттенками сливы, черной смородины, дыма, кожи и граната. Элегантный, сбалансированный, насыщенный, округлый вкус наполнен нотами черной смородины, подвяленной сливы с нотками гвоздики. Приятная танинная терпкость украшает долгое бархатистое послевкусие.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

**Гастрономия:** тушеное мясо с грибами, ростбиф, утка с ягодно-пряным соусом.

**Рекомендация:** за час до дегустации перелить вино в декантер с широким дном.

