

*Первый виштаж 2023 года*



**Сортовой состав**  
50% Сира, 50% Мерло

**Алкоголь** 12,5% об.

#### **Тип почвы**

Высокое содержание тёмной глины.  
Виноградники расположены на высоте 135 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сепетх.

#### **Погодные условия в 2025 году**

Сумма осадков за год – 671 мм, из них половина пришлась на три дождливых месяца: май, сентябрь, октябрь.  
Продолжительность безморозного периода – 263 дня.  
Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.  
Средняя температура самых тёплых месяцев: +32 °С (июль – август).

#### **Сбор урожая**

Ручной сбор Мерло 05.09.2025 г., Сира 09.09.2025 г.

#### **Переработка винограда**

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

#### **Брожение и выдержка**

Кратковременная мацерация в прессе.  
Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.  
Брожение и выдержка при контролируемой температуре в ёмкостях из нержавеющей стали.  
Брожение – 12 дней.  
По завершении спиртового брожения малолактическую ферментацию не проводили.  
Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 6 месяцев.  
Для стабилизации вино подвергают обработке холодом в потоке до 2 °С специальной установкой Climat.  
Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

**Тираж** 19 000 бутылок.

#### **Дегустационная заметка**

Вино светло-розового цвета. Яркое, самодостаточное вино. В интенсивном ягодном аромате переливаются ноты барбариса, дикой малины, лесной земляники, с легким нюансом грейпфрута. Прекрасно структурированный вкус с хрустящей кислотностью и долгим ягодным послевкусием.

**Температура подачи:** 8–10 °С.

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





**Укупорка:** винтовая пробка.

Винтовая пробка укомплектовывается специальным винным прокладочным диском **Tin** (с покрытием оловом), который используется на винах типа Frizzante, для вин длительного хранения, исключает кислородопроницаемость, что позволяет лучше сохранить первоначальные вкусовые характеристики вина.

**Этикетка:** Рисунки одной линией на всех трех этикетках вин линейки «Люблю», демонстрирующие развитие отношений – от симпатии (белое), которая перерастает в страсть (розовое), а далее переходит в любовь (красное).

**Описание:**

На каждой этикетке вина свой символ развития отношений. Этикетки всех трех вин связаны питью между собой, чтобы показать взаимосвязь между всеми стадиями отношений.

«Люблю» розовое – страсть.

*«Следуй за нитью. Пробуй чувства!»*

