



# Саперави 2019

Первый виштаж 2019 года

**Сортовой состав**  
100% Саперави

**Алкоголь** 13,5% об.

**Тип почвы**

Высокое содержание темной глины.  
Виноградники расположены на высоте 130–135 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сепетх.

**Погодные условия в 2019 году**

Сумма осадков за год – 547,3 мл / 47 га, из них половина пришлось на два дождливых месяца: май и июль.  
Продолжительность безморозного периода – 215 дней.  
Абсолютный минимум температуры за год –5 °С.  
Средняя температура самых теплых месяцев +29 °С (июнь и август).

**Сбор урожая**

Ручной сбор 22.09.2019 г.

**Переработка винограда**

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

**Брожение и выдержка**

Мацерация на мезге проходила 12 дней при контролируемой температуре 25–27 °С в стальной емкости с плавающей крышкой для удобства проведения ремонтажа, пижажа и делестажа.

Брожение – 14 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.

Розлив 20.12.2022 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 6 300 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.

