



Каберне Фран 2020

Первый виintage 2011 года

Сортовой состав
100% Каберне Фран

Алкоголь 13,5% 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 2020 году

Сумма осадков за год – 536,3 мм, из них половина пришлась на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.
Продолжительность безморозного периода – 242 дня.
Абсолютный минимум температуры за год: -18 °С.
Средняя температура самых тёплых месяцев: +30,9 °С (июль-август).

Сбор урожая

Ручной сбор с 16 по 17 сентября 2020 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных ёмкостях на мезге проходила 8 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.
Брожение – 12 дней.
Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.
По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 3 недели.
Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из нержавеющей стали, без оклейки. Выдержка в ёмкостях – не менее 2 лет.
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 9 650 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино насыщенного рубинового цвета. Элегантное и самодостаточное вино с хорошим потенциалом развития. Многогранный аромат раскрывается тонами подвяленных тёмных ягод и зёрен граната, присыпанных пряными травами и цветами фиалки. Во вкусе гладкие, зрелые танины, баланс и долгое пряно-ягодное послевкусие.

Температура подачи: 15–18 °С.

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

Рекомендация: перед подачей необходимо аэрировать.

