



Каберне Совиньон 2017

Первый виintage 2005 года

Сортовой состав

100% Каберне Совиньон

Алкоголь 13,5% об.

Тип почвы

Высокое содержание темной глины.

Виноградники расположены на высоте 140–145 метров над уровнем моря, в нижней части юго-западного склона хребта Сенетх.

Погодные условия в 2017 году

Сумма осадков за год – 596,5 мл / 47 га, из них половина пришлось на два дождливых месяца: апрель и июль.

Продолжительность безморозного периода – 268 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -17 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +30 °С (август).

Сбор урожая

Ручной сбор 1–4 октября 2017 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Мацерация в *бетонных емкостях* на мезге проходила 8 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.

Брожение – 13 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 18 месяцев. Далее выдержка и отдых в стальных емкостях.

Осветление естественным способом путем длительного хранения, без оклейки.

Розлив 29.11.2022 г., 24.08.2023 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 24 500 бутылок.

Дегустационная заметка

Самодостаточное и породистое вино с прекрасным потенциалом развития. Сложный многослойный аромат раскрывается потоками темных ягод, нюансами свежемолотого душистого перца и кожи. Зрелое, плотное во вкусе, с бархатными танинами, мягкой кислотностью и ягодными оттенками в долгом послевкусии.

Температура подачи: 15–18 °С.

Гастрономия: красное мясо на гриле, жареная телятина, выдержанные твердые сыры.

Рекомендация: необходима аэрация.

