

*Первый виштаж 2005 года*



**Сортовой состав**  
100% Мерло

**Алкоголь** 14% 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 мм, из них половина прихлась 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 – август).

#### **Сбор урожая**

Ручной сбор с 12 по 14 сентября 2019 г.

#### **Переработка винограда**

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

#### **Брожение и выдержка**

Мацерация в бетонных емкостях на мезге проходила 10 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 3 недели.  
Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из нержавеющей стали, без оклейки. Выдержка в емкостях – не менее 2 лет.  
Розлив 17.03.2022 г., 14.06.2022 г., 30.11.2022 г.  
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 31 100 бутылок.

#### **Дегустационная заметка**

В многослойном аромате переливаются оттенки свежей и подвяленной темной вишни, сливы и ежевики, дополненные потоми специй. Гладкая текстура вкуса радует мягкими танинами и долгим ягодным послевкусием.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

**Гастрономия:** теплые мясные салаты, пасты с насыщенными соусами, выдержанные сыры.

**Рекомендация:** перед подачей необходимо аэрировать.

