



# Сира 2024

*Первый виintage 2024 года*

**Сортовой состав**  
100% Сира

**Алкоголь** 13% об.

## Тип почвы

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

## Погодные условия в 2024 году

Сумма осадков за год – 705 мм, из них половина пришлась на три дождливых месяца: январь, май, декабрь.  
Продолжительность безморозного периода – 224 дня.  
Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.  
Средняя температура самых тёплых месяцев: 32 °С (июль – август).

## Сбор урожая

Ручной сбор с 31 августа по 2 сентября 2024 г.

## Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

## Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных ёмкостях на мезге проходила 8–10 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.  
Брожение – 14 дней.  
Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.  
По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 3 недели.  
Далее выдержка и отдых в стальных ёмкостях.  
Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из пержавеющей стали.  
Выдержка в ёмкостях – не менее 12 месяцев.  
Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 7 000 бутылок.

## Дегустационная заметка

Вино насыщенного рубинового цвета. Богатая и благородная ароматика с типичными сортовыми характеристиками: голубика, фиалка, чёрный молотый перец, лакрица и шюансы подлеска. Во вкусе вино демонстрирует отличный баланс и структуру с плотными танинами и длительным пряным послевкусием.

**Температура подачи:** 18–20 °С.

**Гастрономия:** каре ягнёнка, говядина под пряным соусом, сыры средней выдержки.

**Рекомендация:** перед подачей необходимо аэрировать.

