



# Люблю красное 2024

*Первый виштаж 2019 года*

## Сортовой состав

55% Каберне Фран, 34% Мерло, 11% Сира

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 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 каждого сорта по отдельности в период с 26 августа по 5 сентября 2024 г.

## Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

## Брожение и выдержка

Мацерация в бетонных ёмкостях на мезге проходила 8–12 дней при контролируемой температуре 24–27 °С.

Брожение 10–14 дней.

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin после мацерации.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 3 недели.

Стабилизация вина естественным способом в эмалированных ёмкостях и из пержавяющей стали.

Выдержка в ёмкостях – до 2 лет.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

**Тираж** 30 000 бутылок.

## Дегустационная заметка

Вино рубинового цвета средней интенсивности. В элегантном аромате раскрываются оттенки фиалки, ежевики, голубики, дополненные нюансами специй, черной сливы и лакрицы. Во вкусе вино округлое, сбалансированное, с шелковистыми танинами, гибкой текстурой и фруктово-пряными нотками в длительном послевкусии.

**Температура подачи:** 15–18 °С.

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

**Рекомендация:** перед подачей необходимо аэрировать.





**Укупорка:** винтовая пробка.

Винтовая пробка укомплектовывается специальным винным прокладочным диском **Tin** (с покрытием оловом), который используется на винах типа Frizzante, для вин длительного хранения, исключает кислородопроницаемость, что позволяет лучше сохранить первоначальные вкусовые характеристики вина.

**Этикетка:** Рисунки одной линией на всех трех этикетках вин линейки «Люблю», демонстрирующие развитие отношений – от симпатии (белое), которая перерастает в страсть (розовое), а далее переходит в любовь (красное).

**Описание:**

На каждой этикетке вина свой символ развития отношений. Этикетки всех трех вин связаны питью между собой, чтобы показать взаимосвязь между всеми стадиями отношений.

«Люблю» красное – любовь.

*«Следуй за нитью. Пробуй чувства!»*

