



LUCE 2018

Дожди в начале 2018 года смогли восполнить запасы воды в почве, которые подверглись суровому испытанию в 2017 году. Это способствовало быстрому и равномерному раскрытию почек на лозе. Помогла и тёплая весенняя погода. Лето было сухим, температура держалась в пределах нормы — идеальные условия для гармоничного развития растений и гарантия отличного роста винограда. Северный ветер и солнечные дни сентября помогли ягодам дозреть наилучшим образом.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

«Люче 2018» - вино тёмного рубиново-красного цвета. В букете — прелюдия из ароматов чёрных ягод, ежевики и фиалки; ноты марципана и чёрного перца проявляются после и обогащают его. Текстура вина — мягкая и объёмная. Вкус уравновешен солидной таниновой структурой и завершается продолжительным свежим послевкусием.

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе, Мерло

СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

33 гл/га

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

91.734 (89.194 по 750 мл, 2.100 - 1,5 л, 300 - 3 л, 120 - 6 л, 20 18 л)

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: последняя треть сентября
Мерло: первая треть сентября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 243 г/л, Мерло: 251 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 8,46 г/л, Мерло: 7,11 г/л

pH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 3,18, Мерло: 3,20

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

ёмкости из цемента

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28 °

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

22 дня

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в барриках

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

дубовые баррики: 80% новых, 20% ранее использовавшихся в течение года

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

декабрь 2020

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

15%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

6,06 г/л

pH

3,39