



LUCENTE 2014

Весна 2014 года была немного более тёплой, чем обычно, поэтому почки на лозе начали раскрываться чуть раньше, чем в другие годы. Лето было относительно прохладным и дождливым, что помогло создать резерв воды в почве, необходимый для роста растений и полного созревания винограда, который к моменту сбора урожая оказался здоровым и превосходно поспевшим.

Люченце 2014 - вино насыщенного красного цвета с лиловыми отблесками. Букет сложный, в нём ягодные ноты вишни сорта «амарена» дополнены нежными нотами поджаренной хлебной корочки. Приятные оттенки свежесжаренных кофейных зёрен и ванили проявляются чуть позже. Вкус округлый, шелковистые танины наделяют вино гармоничной структурой. Невероятно изысканное и восхитительное вино.

ВИНОГРАД

Мерло, Санджовезе

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

346.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: первая неделя сентября
Санджовезе: третья неделя сентября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло 225 г/л, Санджовезе: 236 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 6,78 г/л, Санджовезе: 6,92 г/л

PH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 3,25, Санджовезе 3,31

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

чаны из нержавеющей стали inox с температурным контролем

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28° C

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

22 дня

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в ёмкостях из нержавеющей стали

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Баррики, из которых 55% - новые из французского дуба, 5% - новые из американского дуба, 40% - из французского дуба используемые повторно

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

12 месяцев

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Март 2016

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

13,5%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,9 г/л

PH

3,42