



## LUCENTE 2015

Лоза сортов Санджовезе и Мерло начала распускать почки на первой неделе апреля и продолжила расти в пределах нормы благодаря обильным запасам воды, сохранив-шимся в почве с осени 2014 года и дождливой зимы 2015-го. В дальнейшем погода была сухой и солнечной, что позволило листве расти постепенно и оставаться в здоро-вом состоянии. Обильные дожди первой недели августа напитали растения влагой и снизили температуру воздуха, тем самым дав винограду возможность синтезировать наилучшим образом метаболиты (ароматические вещества, антоцианы, танины), имеющие первостепенное значение для качества вина. Люценте 2015 - вино насыщенного красного цвета с лиловыми отблесками. Букет рас-крывается яркими фруктовыми нотами - ежевики, черники, «пьяной» вишни, к кото-рым примешиваются деликатные пряные оттенки, делая аромат богаче. Вкус сочный, мягкий и обволакивающий, с заметными танинами и долгим послевкусием.

### ВИНОГРАД

Мерло, Санджовезе

### ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

370.000

### ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: первая неделя сентября  
Санджовезе: третья неделя сентября

### СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 235 г/л, Санджовезе: 228 г/л

### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло 6,42 г/л, Санджовезе: 6,74 г/л

### РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 3,45, Санджовезе: 3,29

### 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 чанах из нержавеющей стали

### ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Баррики: частично новые, частично - используемые повторно

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

12 месяцев

### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Апрель 2017

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

#### АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14,4%.

#### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,3 г/л

#### РН

3,52