



LUCENTE 2017

За прохладной весной 2017 года последовало жаркое и солнечное лето, с низкой влажностью и безоблачным небом. Глинистая почва, на которой выращивается виноград Мерло, создала достаточный запас воды, так что растения не страдали от летнего зноя. Дожди в середине сентября помогли винограду Санджовезе прекрасно дозреть. Вино глубокого насыщенного сияющего цвета с фиолетовыми отблесками.

Аромат впечатляет отчётливыми и чистыми нотами лесных ягод и конфитюра, позже проявляются также табачные и пряные оттенки. Во вкусе различаются те же ноты, что и в аромате, с добавлением лёгкой ноты обжарки. Шелковистые танины, превосходно встроенные в структуру вина, дарят ему округлость и долгое послевкусие.

СОРТ ВИНОГРАДА
Мерло, Санджовезе

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК
373.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ
Мерло: 5 сентября
Санджовезе: 19 сентября

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ
Мерло: 252 г/л; Санджовезе 237 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ
Мерло: 5,70 г/л; Санджовезе 6,67 г/л

РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ
Мерло: 3,42; Санджовезе 3,30

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ
нержавеющая сталь inox с температурным контролем

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ
28° C

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ
10 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ
20 дней

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ
проходит в чанах из нержавеющей стали

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ
дубовые баррики (частично - новые, частично - используемые повторно)

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ
12 месяцев

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ
июнь 2019

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ
13,8 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ
5,78 г/л

РН
3,35