



## LUCENTE 2018

Зимой и весной 2018 осадков выпало больше нормы, что позволило восполнить запас воды в почве, высушенной прошлойгодней засухой.

Влажная весна при средней температуре воздуха способствовала равномерному развитию лозы Санджовезе и Мерло. Дожди, прошедшие в период цветения, замедлили завязь плодов и естественным образом несколько снизили урожайность винограда.

Погода летом была типично сухой, но не слишком знойной, что помогло винограду быстро набирать цвет. Разность дневной и ночной температуры вместе с северным ветром способствовали прекрасному созреванию винограда, богатого ароматическими веществами.

Цвет вина - насыщенный сверкающий красный. Букет раскрывается ароматами ежевики, сливы и смородины. Его украшают ноты обжарки и ванили. Вкус вина полный и обволакивающий, мягкий и изысканный, с долгим финалом и приятным послевкусием, фруктовым и сладким.

### СОРТ ВИНОГРАДА

Мерло, Санджовезе

### ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК:

480.000

### ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 10 сентября

Санджовезе: 1 октября

### СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 255 г/л; Санджовезе: 249,5 г/л

### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ (по содержанию виннокаменной кислоты):

Мерло: 6,70 г/л, Санджовезе: 7,10 г/л

### pH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ:

Мерло: 3,35; Санджовезе: 3,30

### ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ:

ёмкости из нержавеющей стали iпox с температурным контролем

### ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28°C

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ:

10 дней

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

20 недели

### МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в ёмкостях из нержавеющей стали

### ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

баррики как новые, так и используемые повторно

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

12 месяца

### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

сентябрь 2020

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

#### АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14,5%

#### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,7 г/л

#### pH

3,35