



LUCENTE 2019

Зима была холодной и солнечной. Средняя температура воздуха весной была низкой, а дожди обильными, что позволило создать значительные резервы воды в почве. Недостаток солнечного света и дождливость сказались на развитии растений: вегетативные циклы лозы слегка запаздывали. Цветение прошло в конце мая–начале июня. Затем погода стала более типичной, пришла летняя жара, но без пиков повышения температуры. В конце июля–начале августа выпали незначительные дожди. Тёплая погода в сентябре и запасы воды в почве способствовали медленному и своевременному созреванию винограда.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:

Цвет вина насыщенный, фиолетово-красный. Буquet отличается нотами спелых красных ягод, к ароматам малины и вишни присоединяются ванильные нотки и лёгкие бальзамические оттенки. Вкус вина мягкий, гармоничный, его прекрасно поддерживают приятная свежесть и утончённые танины. Всё это — вместе со сладким послевкусием — дарит вину насыщенность и длительность.

СОРТ ВИНОГРАДА

Мерло, Санджовезе

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК:

400.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 12 сентября

Санджовезе: 23 сентября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 252 г/л; Санджовезе: 250 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

Мерло - 6,50 г/л; Санджовезе - 5,05 г/л

pH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 3,20; Санджовезе: 3,18

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

Чаны из нержавеющей стали с температурным контролем

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28°C

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

10 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ:

18 дней

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

Проходит в ёмкостях из нержавеющей стали

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Деревянные баррики, частично - новые, частично - используемые повторно

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

12 месяцев

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Июль 2021

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14,5%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,56 г/л

pH

3,49