



LUX VITIS 2017

Зима 2017 года была мягкой с хорошими осадками, температура несколько превышала норму.

Весной и летом погода была жаркой, а дожди умеренными. Это создало прекрасные условия для цветения лозы и для того, чтобы гроздья оставались полноценными.

Дожди в начале и середине сентября снизили температуру воздуха и создали чудесные условия для созревания винограда.

Насыщенное, почти непрозрачное вино великолепного пурпурно-красного цвета.

Букет сложный, богатый ароматами спелых ягод, таких как смородина и ежевика, в которые вплетаются ноты бергамота и табака.

Вкус вина мягкий и гармоничный. Он подкреплён превосходной танниновой структурой, одновременно утончённой и мощной, что создаёт ощущение выдержанности. В финале ощущения продолжают, завершаясь долгим фруктовым послевкусием.

СОРТ ВИНОГРАДА

Каберне-Совиньон с небольшим количеством Санджовезе

СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

45 гл/га

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

6.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

3 октября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

240 г/л

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

7,1 г/л

pH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ:

3,30

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

ёмкости из цемента

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28°C

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

20 дней

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в барриках

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

100% баррики из французского дуба

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

декабрь 2019

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

6,34 г/л

pH

3,43