



LUX VITIS 2018



В 2018 году зима была дождливой и холодной, в конце февраля несколько раз выпал снег. Осадки помогли компенсировать заметную нехватку влаги в почве с предыдущего года. Весна была несколько неустойчивой с более частыми, чем обычно, дождями. Тёплая погода обеспечила быстрое и хорошее развитие винограда. В летние месяцы температура воздуха не была слишком высокой, дожди были несильными и шли равномерно в течение всего сезона, что способствовало медленному и равномерному росту и созреванию винограда. Повышение солнечной активности и температуры в сентябре помогли винограду образовать невероятное количество полифенолов и сохранить прекрасное соотношение сахара и кислот.

“Люкс Витис 2018” – вино насыщенного рубинового цвета, его аромат отличают отчётливые ноты чёрных ягод, в частности, смородины и ежевики, которые соединяются с нотами чёрного перца и бальзамическими нотами в сложный букет. Вкус вина мягкий и обволакивающий, оно раскрывает свою изысканную структуру, уравновешенную вибрирующей свежестью и бархатистыми таннинами. Послевкусие, длительное и устойчивое, помогает уловить всё богатство оттенков, созданных долгой выдержкой.

СОРТ ВИНОГРАДА

Каберне-Совиньон с небольшим количеством Санджовезе

СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

50 гл/га

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

6.600

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

28 сентября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

245 г/л

ОБЩИЙ УРОВЕНЬ КИСЛОТНОСТИ (ТАРТАРОВОЙ КИСЛОТЫ)

7,33 г/л

pH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ:

3,21

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

чаны из цемента

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28°C

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

10 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

21 дней

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в барриках

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

100% новые баррики

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

декабрь 2020

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

15,30%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,93 г/л

pH

3,62