



## ЛЮКС ВИТИС 2015

Зимой выпало типичное количество осадков, они пополнили и поддержали осенний запас воды в почве. Почки на лозе начали распускаться в самом начале апреля. Растения в дальнейшем развивались в пределах нормы благодаря сухой и солнечной погоде, которая помогла сохранить здоровье лозы на всех фазах её роста. Летняя жара смягчилась в начале августа двумя сильными дождями, что создало самые благоприятные условия для созревания винограда.

Вино со средиземноморским характером, богатое и сложное. В аромате пряные ноты (имбирного печенья) и спелых фруктов (тёмной черешни). При дегустации «Люкс Витис» раскрывает свой сильный характер насыщенной танниновой структурой, приятной полнотелостью и яркой свежестью, уравновешенной сладкими нотами. Послевкусие отчётливое и длительное.

### ЛУК ВИНОГРАД

Каберне Совиньон с небольшим количеством Санджовезе

### СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

40 q/ha 40 ц/га

### ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

7.459

### ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

последняя неделя сентября

### КОЛИЧЕСТВО САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

262 г/л

### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

6,7 г/л

### РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

3,32

### ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

из цемента

### ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28-30°C

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

10-12 дней

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

20 недели

### МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

в барриках

### ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

баррики из французского дуба, 100% новые

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

7 февраля 2018

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

#### АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

15%

#### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,75 г/л

#### РН

3,40

TENUTA LUCE

TOSCANA