



2019 ГОД

2019 год – неспешный и гармоничный. Зима была холодной и солнечной. Средняя температура воздуха весной была низкой, но обильные дожди помогли создать необходимый запас воды в почве. Недостаток солнечного света и повышенная влажность, особенно в мае, привели к 10-дневной задержке развития лозы. Цветение винограда равномерно прошло на первой неделе июня. В течение лета погода была очень тёплой, но без пиков жары. В конце июля-начале августа прошли дожди, обеспечив достаточно влаги для для сильной и здоровой ливствы. Мягкая погода в сентябре и хороший уровень осадков способствовали медленному и своевременному созреванию винограда. К моменту сбора урожая виноград был богат зрелыми таннинами и свежим, но в то же время насыщенным ароматом. Сбор урожая начался в солнечный день 12-го сентября с Мерло. В конце сентября-начале октября начался сбор Санджовезе. Вино с прекрасной структурой, гармоничное, сильное, с большим потенциалом к длительной выдержке.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

“Люче 2019” - вино насыщенного рубинового цвета. Букет раскрывается цветочными ароматами фиалки и розы, которые сопровождают ноты малины и сладких специй. Вкус гармоничный и изысканный, текстура почти кремообразная, её поддерживают превосходно вписанные шелковистые таннины. Послевкусие устойчивое, с пряными нотами.

СОРТ ВИНОГРАДА

Мерло, Санджовезе

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

89.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 20 сентября
Санджовезе: 29 сентября

УРОВЕНЬ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 250 г/л, Санджовезе: 243 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 7,90 г/л, Санджовезе: 8,70 г/л

pH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 3,38, Санджовезе: 3,20

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

чаны из цемента

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28°C

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

22 дня

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в дубовых барриках

ЁМКОСТИ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Баррики: 80% новых, 20% используемых 1 год

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

декабрь 2021

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14,40%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

6,03 г/л

pH

3.49