



www.trinitycv.com | info@trinitycv.com | +374 55 227337



Տրինիտի 6100 Արենի Սև Անապակ կարմիր գինի 2021

Տարածաշրջան

Աղավաճաճոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

Բնակայք

Հրաբխային հողեր, ավազի և մանրախճի բարձր պարունակությամբ: Խիստ մայրցամաքային կլիմա, մոտ 250 արևային օրերով: Այգու բարձրությունը՝ ծովի մակարդակից 1300 մ:

Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակ՝ 100% Արենի Սև
Ալկոհոլ՝ 15%

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Երկթևանի Գույո:

Գինեգործություն

Բերքահավաքն իրականացվում է խաղողի ամբողջական հասունացման ժամանակ՝ հոկտեմբեր ամսվա երկրորդ կեսին: Ողկույզները չանջազատվում և ճիլվում են: Գինենյութը սկսում է խմորվել չժանգոտվող պողպատյա տարաներում, որից հետո ենթարկվում է երկարաժամկետ թրմեցմանը: Գինին հնացվում է 6 ամիս Կովկասյան կաղնու տակառներում:

Գույնը

Մուգ սուտակագույն:

Բույր և Համ

Հատկանշական հասուն կարմիր մրգերի նրբագեղ փունջը համադրված է կարամելի և վանիլի բուրմունքներով: Քիմքում գինին արտահայտվում է հասուն նուրբ տանիներով, թարմացնող թթվայնությամբ և երկար հետհամային ազդեցությամբ:

Մատուցում

Լավ է համադրվում կարմիր մսի, հատկապես զառան մսով ուտեստների, փափուկ պանրի տեսակների և կծու պաստանների հետ:

Հնացում

Գինին կարելի է ըմպել հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 1-2 տարում: Լավ մառանում կարելի է պահել 10 տարի:





Тринити 6100 Арени Нуар Сухое красное вино 2021

Регион

Ахавнадзор, Вайоц Дзор, Армения.

Терруар

Вулканическая почва с высоким содержанием песка и гальки. Резко-континентальный климат с 250 солнечными днями в году. Высота виноградников – 1300 м над уровнем моря.

Техническая информация

Сорт винограда: 100% Арени Нуар.

Алкоголь: 15%.

Обрезка, формирование

Метод двойного Гюйо.

Винификация

Виноград собирается во второй половине октября в нужной степени зрелости. Ягоды отделяются от гребней и дробятся. После короткого этапа холодной мацерации, мезга проходит алкогольную ферментацию в резервуарах из нержавеющей стали с последующей длительной пост-ферментативной мацерацией. Вино выдерживается в течение 6 месяцев в бочках из Кавказского дуба.

Цвет

Темно-рубиновый.

Букет

Элегантный фруктовый букет с типичными ароматами спелых красных фруктов, сопровождаемых нотами карамели и ванили. На вкус вино характеризуется мягкими зрелыми танинами, освежающей кислотностью и долгим послевкусием.

Подача

Хорошо сочетается с блюдами из красного мяса, особенно с блюдами из баранины, мягкими сырами и острой пастой.

Выдержка и хранение

Вино можно пить сейчас, но свой истинный потенциал оно раскроет через 1-2 года. В хорошем погребе может храниться до 10 лет.



Trinity 6100 Areni Noir

Dry red wine

2021

Region

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Armenia.

Terroir

Volcanic soil with high content of sand and gravel.
Continental climate with around 250 sun days/year.
Vineyard elevation – 1300 m above the sea level.

Technical Information

Varietal: 100% Areni Noir.

Alcohol: 15%.

Pruning and growing system

Double Guyot.

Vinification

The grapes are harvested at the right degree of ripeness in the second half of October. Bunches are destemmed and crushed. The wine undergoes alcoholic fermentation in stainless steel tanks, followed by an extended post-fermentative maceration. The wine is aged for 6 months in Caucasian oak barrels.

Color

Deep Ruby.

Flavor profile

Elegant fruity bouquet with the typical scents of ripe red fruits accompanied by notes of caramel and vanilla. At the palate, the wine appears with soft ripe tannins, refreshing acidity and long aftertaste.

Serving

Pairs well with red meats, especially lamb, soft cheeses and spicy pastas.

Ageing

Could be immediately consumed but will reveal its potential in 1-2 years. It can be kept for 10 years in a good cellar.

