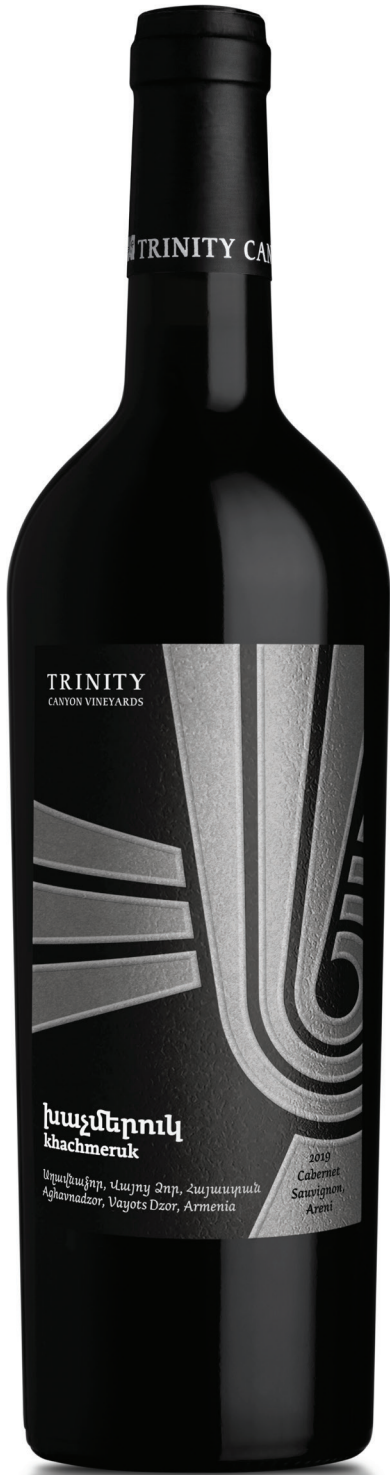




www.trinitycv.com | info@trinitycv.com | +374 55 227337



Խաչմերուկ Կաբերնե Սովինյոն Արենի Անապակ կարմիր գինի 2019

Տարածաշրջան

Աղավաճոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

Բնակայք

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

Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակներ՝ Կաբերնե Սովինյոն (75%) և Արենի Սև (25%):
Ալկոհոլ՝ 14.5%:

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Կորդոն դե Բուայա (Կաբերնե Սովինյոն), Երկթևանի Գուլո (Արենի):

Գինեգործություն

Բերքահավաքն իրականացվում է խաղողի ամբողջական հասունացման ժամանակ: Սեպտեմբերին հավաքվում է Կաբերնե Սովինյոնը իսկ Արենին՝ հոկտեմբեր ամսվա երկրորդ կեսին: Ողկույզները չանջազատվում և ճիլվում են: Գիննչնչույթը սկսում է խմորվել չժանգոտվող պողպատյա տարաներում, որից հետո ենթարկվում է երկարաժամկետ թրմեցմանը: Այս գինին հասցվում է 24 ամիս Կովկասյան կաղնու տակառներում:

Գույնը

Մուգ սուտակագույն:

Բույր և Համ

Հատկանշական հասուն կարմիր հատապտուղների նրբագեղ փունջը համադրված է կանաչ պղպեղի, կարամելի և վանիլի բուրմունքներով: Բերանում գինին արտահայտվում է հասուն զորեղ տանիններով, թարմացնող թթվայնությամբ և երկար հետհամային ազդեցությամբ:

Մատուցում

Համադրվում է կարմիր մսի, կծու ուտեստների և պանրի պինդ տեսակների հետ:

Հնացում

Գինին կարելի է ըմպել Հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 2 տարում: Լավ մառանում կարելի է պահել 10 տարի: Մատուցելուց առնվազն մեկ ժամ առաջ շիշը պետք է բացել կամ լցնել դեկանտերի մեջ:





Хачмерук Каберне Совиньон Арени Сухое красное вино 2019

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

Сорта винограда: Каберне Совиньон (75%) и Арени Нуар (25%).

Алкоголь: 14.5%.

Обрезка, формирование

Кордон де Роя (Каберне Совиньон), Метод двойного Гюйо (Арени).

Винификация

Арени собирается во второй половине октября, а Каберне Совиньон в Сентебре в нужной степени зрелости. Ягоды отделяются от гребней и дробятся. Мезга проходит алкогольную ферментацию в резервуарах из нержавеющей стали с последующей длительной пост-ферментативной мацерацией. Вино выдерживается в течение 24 месяцев в бочках из Кавказского дуба.

Цвет

Темно-рубиновый.

Букет

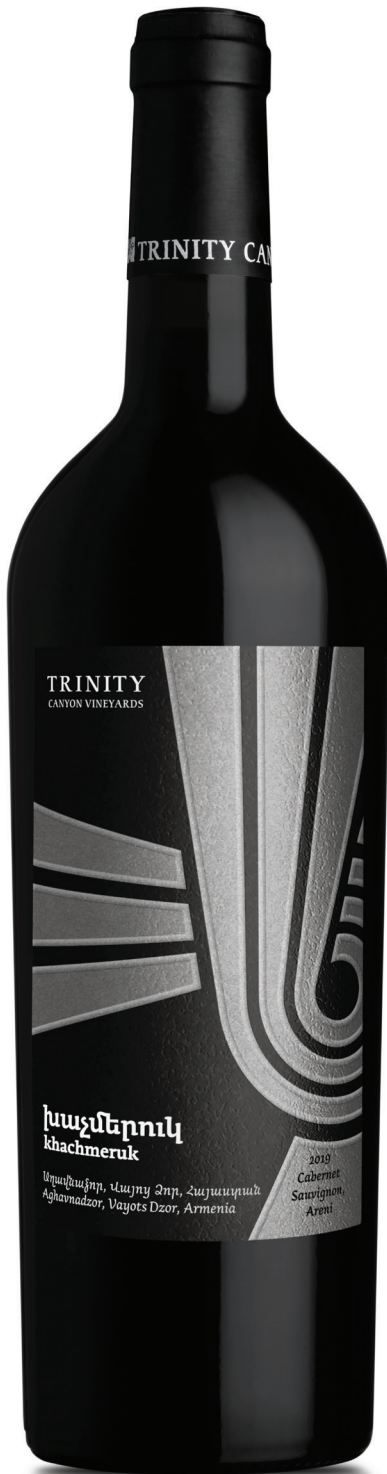
Элегантный фруктовый букет с типичными ароматами спелых красных ягод, сопровождаемых нотами зеленого перца, карамели и ванили. На вкус вино характеризуется сильными зрелыми танинами, освежающей кислотностью и долгим послевкусием.

Подача

Прекрасно сочетается с красным мясом, острыми блюдами и твердыми сортами сыров.

Выдержка и хранение

Вино можно пить сейчас, но свой истинный потенциал оно раскроет через 2 года. В хорошем погребе вино может храниться до 10 лет. Бутылку следует открыть или декантировать не менее чем за час до подачи.



Khachmeruk Cabernet Sauvignon Areni Dry red wine 2019

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: Cabernet Sauvignon (75%) and Areni Noir (25%).

Alcohol: 14.5%.

Pruning and growing system

Cordon de Royat (Cabernet Sauvignon), Double Guyot (Areni).

Vinification

The grapes are harvested at the right degree of ripeness. Cabernet Sauvignon is picked in September, while Areni - 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 in oak barrels for 24 months.

Color

Deep Ruby.

Flavor profile

Elegant fruity bouquet with the typical scents of ripe red berries accompanied by notes of green bell pepper, caramel and vanilla.
At the palate, the wine appears with powerful ripe tannins, refreshing acidity and long aftertaste.

Serving

Pairs well with red meats, spicy dishes and hard cheeses.

Ageing

Could be immediately consumed but will reveal its true potential in 2-3 years. It can be kept for 10 years in a good cellar. Should be opened and left to breath or decanted an hour at least before being served.