



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



Դարավանդ Կարմիր թնդեցված Հնացված գինի 2019

Տարածաշրջան

Աղավեսաձոր, 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՝ 19%:

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Երկթևանի Գույո:

Գինեգործություն

Այս գինին պատրաստվում է Նոյեմբեր ամսվա կեսին հավաքված գերհասուն Արենի խաղողից: Չանչազատումից և ճիլումից հետո գինն այնուհետ սկսում է խմորվել բաց կաղնե տակառների մեջ: Խմորման կեսին այն թնդեցվում է արենի խաղողի սպիրտով, որի արդյունքում գինն այնուհետ դադարում է խմորվել՝ պահպանելով մաքուր համույթը: Գինն այնուհետ շաքարայնություն և ստանալով բարձր թնդություն: Թնդեցումից հետո կատարվում է հավելյալ թրմեցում երկու շաբաթվա ընթացքում: Գինին հնացվում է 30 ամիս ընդհանուր մեկ կովկասյան կաղնու տակառում:

Գույնը

Մուգ սուտակագույն:

Բույր և Համ

Այս աղանդերային գինին բնութագրվում է նուրբ, բայց ուժեղ տանիններով, վառ արտահայտված թթվայնությամբ որը ներդաշնակ համակցված է արտահայտիչ քաղցրությամբ: Ալկոհոլի բարձր պարունակությունը էլ ավելի երկար և ամբողջական հետհամային զգացողություն է ստեղծում: Էլեգանտ մրգային փունջը՝ հասած հատապտուղներին և սալորի ջեմին բնորոշ բույրերով միաձուլվում է համեմունքների, կարամելի և վանիլի երանգների հետ:

Մատուցում

Գերադասելի է վայելել առանձին, որպես դաջեստիվ, կամ համադրել շոկոլադե աղանդերի հետ:

Հնացում

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





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



Դարավանդ Կрасное крепленое выдержанное 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

Сорт винограда: 100% Арени нуар.

Алкоголь: 19%.

Обрезка, формирование

Метод двойного Гюйо.

Винификация

Это вино изготовлено из слегка перезревшего винограда сорта Арени, собранного в середине ноября. Виноград отделяют от гребней и дробят, после чего алкогольная ферментация проходит в открытых дубовых бочках. В середине брожения проводится процесс крепления виноградным спиртом, что обеспечивает высокий уровень остаточного сахара и алкоголя. Дополнительные две недели мацерации проводятся после процесса крепления. Вино выдерживается в течение 30 месяцев в одной единственной бочке из Кавказского дуба.

Цвет

Тёмно-рубиновый.

Букет

Это десертное вино характеризуется мягкими, но мощными танинами, яркой кислотностью, которая гармонично сбалансирована с выраженной сладостью. Высокое содержание алкоголя создает еще более продолжительное и полное послевкусие. Элегантный фруктовый букет с ароматами спелых ягод и сливового джема сочетается с оттенками специй, карамели и ванили.

Подача

Лучше всего употреблять в качестве диджестива или в сочетании с шоколадными десертами.

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.



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



Daravand Red fortified 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: 100% Areni Noir.

Alcohol: 19%.

Pruning and growing system

Double Guyot

Vinification

This wine is made from overmatured Areni grapes harvested in mid-November. Grapes are destemmed and crushed, after which the wine undergoes alcoholic fermentation in open oak barrels. At the mid-fermentation, it is fortified with Areni grape spirit, maintaining a high level of residual sugar and obtaining high alcohol content. Additional two weeks of maceration are performed after the fortification process. The wine is aged for 30 months in only one single Caucasian oak barrel.

Color

Deep Purple.

Flavor profile

This dessert wine is characterized by subtle, yet powerful tannins, vivid acidity which is harmoniously balanced with its pronounced sweetness. The high alcohol content creates an even longer and fuller aftertaste. An elegant fruit bouquet with aromas of ripe berries and plum jam blends with hints of spice, caramel and vanilla.

Serving

Best enjoyed on its own as a digestif or paired with chocolate desserts.

Ageing

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

