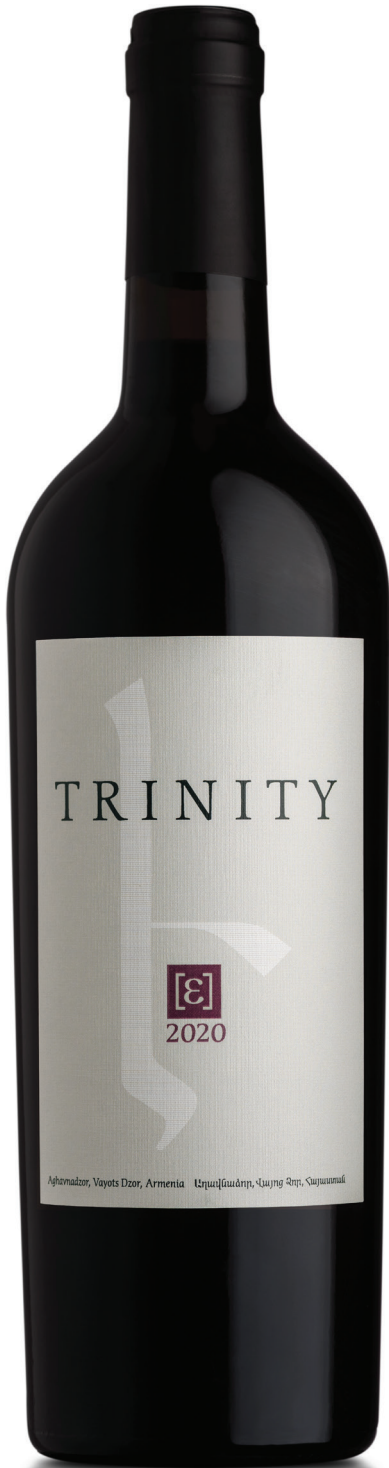




www.trinitycv.com | info@trinitycv.com | +374 55 227337



Տրինիտի Է Արենի Սև Անապակ կարմիր գինի 2020

Տարածաշրջան

Աղաձխածոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

Բնակայք

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

Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակ՝ 100% Արենի սև:

Ալկոհոլ՝ 14%:

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Երկթևանի Գույո:

Գինեգործություն

Մանրակրկիտ սելեկցիայից հետո, խաղողի ամենահասուն ժամանակահատվածում՝ հոկտեմբեր ամսվա վերջում, կատարվում է այգեկուրը: Չանջազատումից և ճիլումից հետո խաղողահյութի 15 %-ը հեռացվում է բարձր մակարդակի կոնցենտրացիայի հասնելու համար: Գիննեյությունը սկսում է խմորվել չժանգոտվող պողպատյա տարաներում, որից հետո ենթարկվում է երկարաժամկետ թրմեցմանը: Գինին հնացվում է 18 ամիս կովկասյան կաղնու տակառներում:

Գույնը

Մուգ սուտակագույն:

Բույր և Համ

Այս գինին արտահայտում է Արենի խաղողի պերճախոսության շքեղությունը: Նուրբ, բայց ուժեղ տանինները, վառ արտահայտված թթվայնությունը և երկար հետհամային զգացողությունը ստեղծում են բացառիկ ներդաշնակ և ամբողջական համ: Էլեգանտ մրգային փունջը՝ հասած հատապտուղների բնորոշ բույրով, միաձուլվում է թունդ շոկոլադի, կարամելի և վանիլի երանգների հետ:

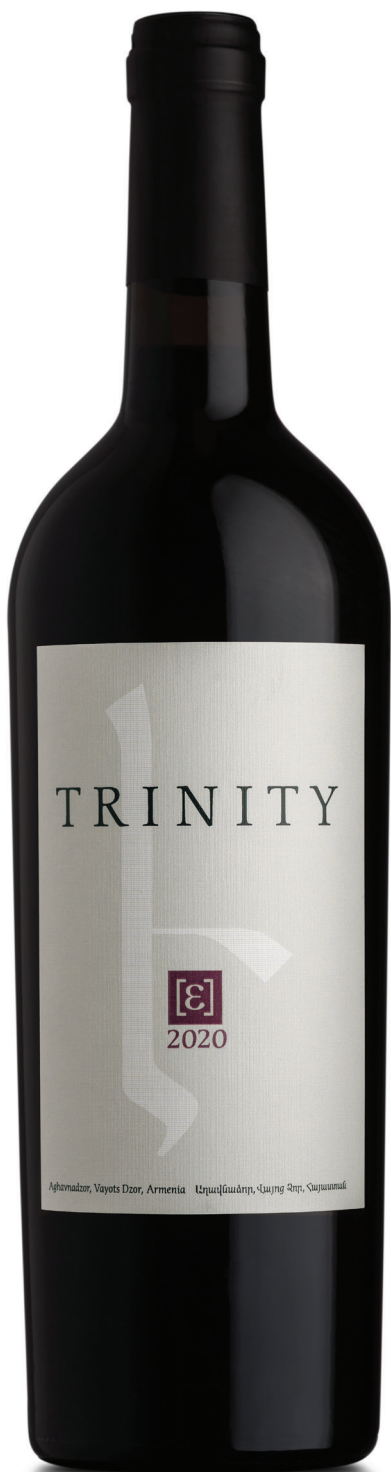
Մատուցում

Համադրվում է կարմիր մսի և կծու ուտեստների հետ:

Հնացում

Գինին կարելի է ըմպել հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 3 տարում: Լավ մտաանում կարելի է պահել 10 տարի: Մատուցելուց առնվազն մեկ ժամ առաջ շիշը պետք է բացել կամ լցնել դեկանտերի մեջ:





Тринити Э Арени Нуар Сухое красное вино 2020

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: 14%.

Обрезка, формирование

Метод двойного Гюйо.

Винификация

Виноград собирается в конце октября после тщательного отбора, в высшей степени зрелости. После отделения гребней и дробления, около 15% сока отделяется от мезги методом Сенье для достижения более высокой концентрации сула. Вино проходит алкогольную ферментацию в резервуарах из нержавеющей стали с последующей длительной пост-ферментативной мацерацией. Вино выдерживается в течение 18 месяцев в бочках из Кавказского дуба.

Цвет

Тёмно-рубиновый.

Букет

Это исключительное выражение сорта Арени нуар сочетает в себе элегантность и красноречие. Нежные, но, в то же время, мощные танины, выраженная кислотность и долгое послевкусие создают исключительный баланс и комплексность этого вина. Элегантный фруктовый букет с типичными ароматами спелых черных фруктов, сопровождаемых дубовыми нотами шоколада, карамели и ванили.

Подача

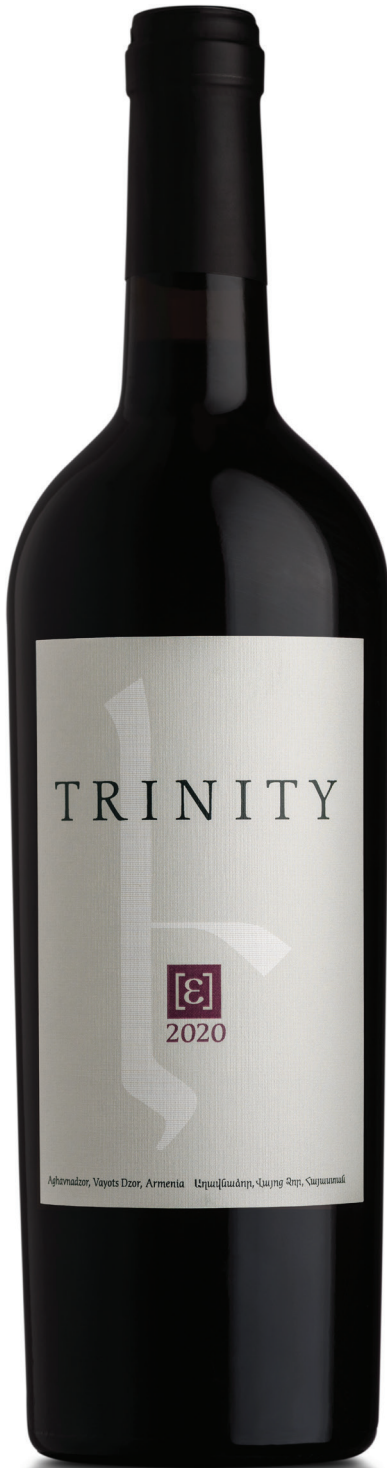
Прекрасно сочетается с красным мясом, острыми блюдами и твердыми сортами сыров.

Выдержка и хранение

Вино можно пить сейчас, но свой истинный потенциал оно раскроет через 3 года. В хорошем погребе вино может храниться до 10 лет. Бутылку следует открыть или декантировать не менее чем за час до подачи.



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



Trinity Eh Areni Noir

Dry red wine

2020

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: 14%.

Pruning and growing system

Double Guyot

Vinification

After meticulous selection, the grapes are harvested at the highest degree of ripeness in the end of October. After destemming and crushing, “bleeding off” of about 15% of the juice is performed to achieve higher concentration. The wine undergoes alcoholic fermentation in stainless steel tanks and an extended post-fermentative maceration. Aged for 18 months in Caucasian oak barrels.

Color

Deep Ruby.

Flavor profile

This outstanding expression of Areni Noir grapes combines elegance and eloquence. Subtle, yet powerful tannins, expressed acidity and long finish create an exceptional balance and complexity. Elegant fruity bouquet with the typical scents of ripe black fruits are accompanied by the oaky notes of chocolate, caramel and vanilla.

Serving

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

Ageing

Could be immediately consumed but will reveal its potential in 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.