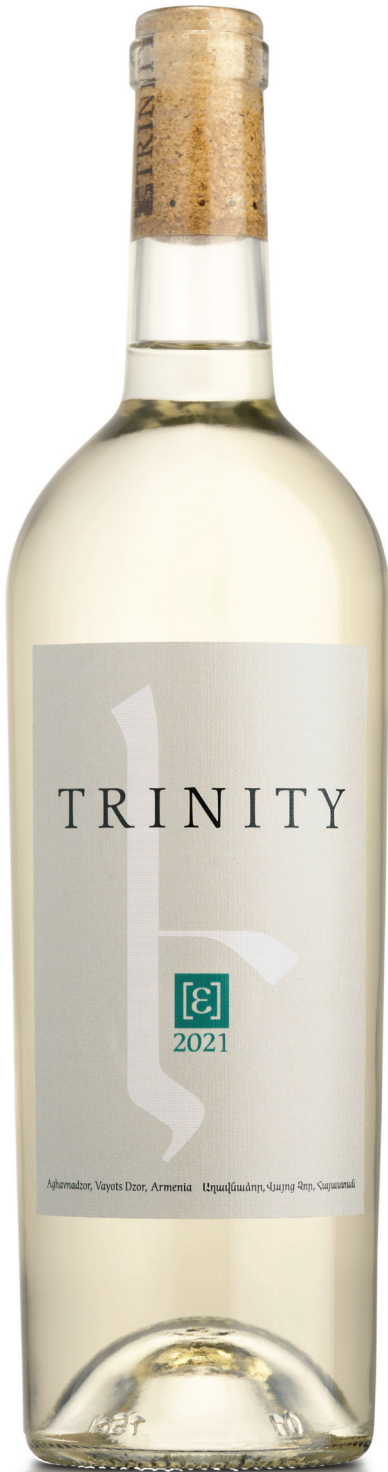




www.trinitycv.com | info@trinitycv.com | +374 55 227337



Տրինիտի Է Ոսկեհատ Անապակ սպիտակ գինի 2021

Տարածաշրջան

Աղալիսանոթ, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

Բնակայք

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

Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակ՝ 100% Ոսկեհատ:

Ալկոհոլ՝ 13.5%:

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Ջամբյուղավոր:

Գինեգործություն

Այգեկութն իրականացվում է խաղողի ճշգրիտ հասունացման և արտահայտված թթվայնության պայմաններում՝ հոկտեմբեր ամսվա սկզբին: Խմորումը կատարվում է սառը ջերմաստիճանային պայմաններում որից հետո գինին 2 ամիս հնացվում է խմորասնկի նստվածքի վրա:

Գույնը

Բաց ոսկեգույն՝ կանաչ երանգով:

Բույր և Համ

Ոսկեհատի յուրահատուկ դրսեվորում, որն իր մեջ համադրում է թարմություն և բազմատարրություն: Լայմի կեղևի սուր երանգները, նոր կտրած խոտի բույրը և թեթև դառնությունը հետհամային զգացողություններում համադրվում են թարմացնող թթվայնության հետ և ստեղծում յուրահատուկ համային նրբերանգ:

Մատուցում

Այս գինին հաճելի է վայելել առանձին կամ համադրել ձկան, ծովամթերքի, պանրի փափուկ տեսակների և հասարակ աղցանների հետ:

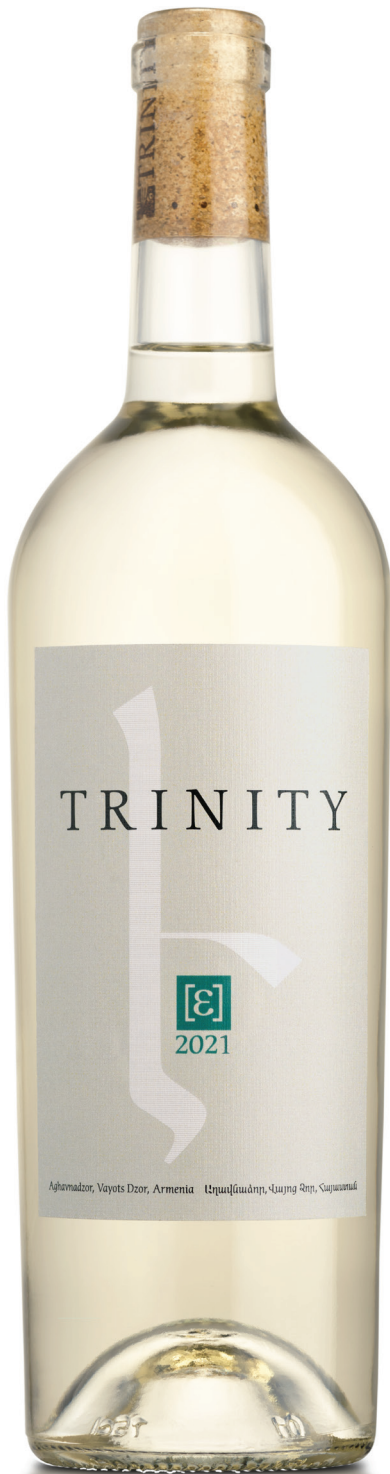
Հնացում

Գինին գերադասելի է վայելել մեկ տարվա ընթացքում, սակայն լավ մատանային պայմաններում այն կարելի է հնացնել մինչև 5 տարի:





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



Тринити Э Воскеат Сухое белое 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% Воскеат.

Алкоголь: 13.5%.

Обрезка, формирование

Гобеле.

Винификация

Виноград собирается в первой половине октября в нужной степени зрелости и с выраженной кислотностью. Ферментация проводится при низкой температуре, после чего вино выдерживается на дрожжевом осадке в течение двух месяцев.

Цвет

Бледно-золотистый с зелёным оттенком.

Букет

Исключительное выражение сорта Воскеат. Вино сочетает в себе свежесть и комплексность. Впечатляющие оттенки кожуры лайма, свежескошенной травы и нежная горчинка в послевкусии, дополненное освежающей кислотностью, создают неповторимый аромат и вкус этого вина.

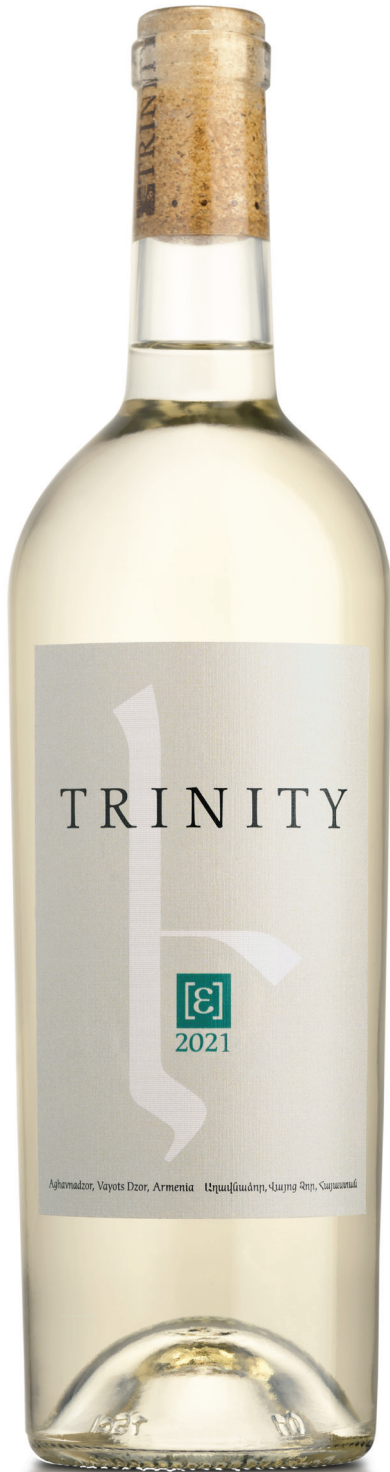
Подача

Вино хорошо, как само по себе, так и в сочетании с рыбой, морепродуктами, мягкими сортами сыров и простыми салатами.

Выдержка и хранение

Вино желательно выдерживать не более года, но в хорошем погребе оно может выдерживаться до 5 лет.





Trinity Eh Voskehat Dry white 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: 13.5%.

Pruning and growing system

Gobelet.

Vinification

The grapes are harvested at the right degree of ripeness and the expressed level of acidity in the beginning of October. After the process of low-temperature fermentation, the wine is aged on the lees for two months.

Color

Pale golden with green reflection.

Flavor profile

An extraordinary expression of Voskehat, combining freshness and complexity. Impressive notes of lime peel, freshly cut grass and delicate bitterness in the aftertaste, complemented by refreshing acidity, create a unique flavor profile.

Serving

Enjoy on its own or with fish, seafood, and simple salads.

Ageing

It can be kept for 5 years in a good cellar, but it is preferable to drink in the same year.

