



AUTORUL

Vinurile Timbrus din seria Oenologist Reserve sunt întotdeauna vinuri deosebite, care fac posibilă exprimarea individualității și filozofiei vinificatorului, unde acesta creează un produs original de autor cu un caracter exclusiv.

«Rafinat» este cuvântul ce descrie cu exactitate Chardonnay-ul nostru.

Savurați

PODGORIILE

Vârsta medie a viței de vie variază de la 6 la 10 ani. Struguri din categoria Chardonnay au fost culeși manual de pe podgoriile companiei, din microzona Purcari. Combinarea dintre sol și condițiile climatice, caracteristicile unice ale zonei și proximitatea albiei râului Nistru determină proprietățile specifice ale vinului și sporesc intensitatea aromei Chardonnay. În același timp, vinul de acest soi reflectă foarte puternic trăsăturile terroirului și metoda de vinificare. Cu alte cuvinte, Chardonnay-ul nostru poate fi comparat cu o pânză albă, unde terroirul (sol, climă, soare) și mâinile dibace ale vinificatorului creează un desen nemaivăzut.

NOTIȚELE VINIFICATORULUI

Imediat după culegerea manuală, boabele de struguri suportă macerare la temperatură foarte scăzută (nu mai mare de 5 °C) timp de 48 de ore.

Pentru a crea acest vin, folosim doar fracții de cea mai înaltă calitate – must ravac (sucul secretat sub propria greutate, fără

utilizarea suplimentară a presei) în cantitate de 50-55 dal./tonă de struguri, după care mustul este separat și fermentat într-un butoi de stejar la o temperatură controlată de 14 -16 °C, timp de 10-20 de zile. Se folosește drojdie naturală «sălbatică» prezintă în struguri, în microflora naturală pentru perioada de maturare.

Temperatura scăzută prelungeste timpul de fermentare, ceea ce asigură păstrarea maximă a caracteristicilor aromatice naturale. După fermentația alcoolică, în următoarele zile inițiem fermentarea malolactică folosind tulpini speciale, ceea ce conferă Chardonnay-ului nostru un gust moale de cremă cu o structură frumoasă și proaspătă, favorizând păstrarea pe termen lung a acestui vin.

La sfârșitul procesului de fermentare, drojdia se aşeză la fundul butoialui de stejar, iar vinul continuă să fie maturat.

Pentru a asigura o distribuție uniformă a sedimentului în timpul acestui proces, se aplică o tehnică numită bâtonage (amestecare) timp de cel puțin 4 luni.

MATURAREA ÎN BUTOI DE STEJAR

Dintre toate vinurile albe, cele obținute din struguri Chardonnay sunt cele mai potrivite pentru maturarea în butoie.

Chardonnay-ul nostru a fost maturat într-un butoi de stejar pe un sediment de drojdie subțire timp de 6 luni.

Pentru ca vinul să conțină note de vanilie, să fie rafinat și cu o structură frumoasă, dar, în același timp, pentru a nu pierde caracteristicile soiului și a terroirului, am folosit butoie noi de stejar românesc de 500 litri.

Nuanțele gingește de stejar completează mai degrabă decât copleșesc vinul, accentuând specificul și eleganța acestuia.

DESPRE VIN

Chardonnay este intens, răcoritor, se deschide cu arôme de citrice și migdale, care sunt urmate de aroma de fructe tropicale și nuanțe de vanilie. Nota minerală este însoțită de arôme ca: mere verzi, caise și ananas. Vinul intrigă cu un gust plin, generos, echilibrat, cu o textură netedă și o aciditate revigorantă. Un postgust îndelungat și persistent face ca acest vin să fie o combinație ideală pentru paste cu fructe de mare, carne albă, crustacee nobile și diverse brânzeturi.

SERVIREA

Chardonnay-ul nostru este recomandat să fie consumat proaspăt și Tânăr, la o temperatură de 8-12 °C. Cu timpul, în vin se vor dezvolta note mai complexe și elegante, iar gustul va evoluă spre unul mai sofisticat și mai bogat. Recomandăm acest vin pentru colecția personală, iar el nu va înceta să vă uimească prin evoluția sa timp de cel puțin 3 ani.

2018 Barrel fermented Chardonnay

Limited Edition 2500



TECHNICAL NOTES

Terroir:	Timbrus Winery	Purcari
Vineyard:	100% Chardonnay	100% Chardonnay
Alcohol:	13% by vol.	13% by vol.
Fermentation:	100% barrel fermented	100% barrel fermented
Aging:	85% new oak for 6 months	85% new oak for 6 months
Production:	2 500 bottles	2 500 bottles



TIMBRUS.MD



TIMBRUS.WINES



TEL.: (022) 234244

WWW.TIMBRUS.COM