



## ОТ АВТОРА

«Вина Timbrus из серии *Oenologist Reserve* – это всегда особые вина, которые дают возможность выразить индивидуальность и философию винодела, создать авторский, оригинальный продукт с неповторимым характером. «Изысканный» – самое точное слово, которое описывает наше Chardonnay.

Наслаждайтесь....

## ВИНОГРАДНИКИ

Средний возраст наших виноградных лоз варьируется от 6 до 10 лет. Отборный виноград сорта Chardonnay был собран вручную на собственных виноградных плантациях компании в микрозоне Пуркарь. Сочетание почвенно-климатических условий и особых характеристик местности, близость русла реки Днестр, определяют качественные свойства вина и усиливают интенсивность ароматов Chardonnay. В то же время, вино из этого сорта очень сильно отражает особенности терруара и способа винификации. В этом смысле наше Chardonnay можно сравнить с качественным белоснежным полотном, на котором остальные составляющие терруара (почва, климат, солнце) и руки винодела создают неповторимый рисунок.

## ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

Сразу после ручного сбора урожая, виноградные ягоды подвергаются холодной мацерации при очень низкой температуре (не выше 5 °C) в течение 48 часов. Для создания этого вина мы используем только самые высококачественные фракции – сусло-самотек (сок выделяемый под собственным весом, без дополнительного использования

пресса) в количестве 50-55 дал с тонны винограда, после чего сусло отделяется и подвергается ферментации в дубовой бочке при контролируемой температуре 14-16 °C в течение 10-20 дней с использованием природных «диких» дрожжей, присутствующих на винограде, в естественной микрофлоре, в период его созревания. Низкая температура продлевает время ферментации, в то время как медленная ферментация позволяет максимально сохранить натуральные ароматические характеристики. После алкогольной ферментации мы инициируем малолактическую ферментацию с использованием специальных штаммов, в течении последующих нескольких дней, что придает нашему Chardonnay мягкий маслянисто-сливочный вкус, сохраняя красивую, свежую структуру и создавая потенциал для долгого хранения этого вина. По окончании процесса ферментации, дрожжи оседают на дно дубовой бочки и вино продолжает выдерживаться на осадке. Чтобы обеспечить равномерное распределение осадка по всему вину в процессе выдержки, мы выполняем технику, называемую batonage (перемешивание) в течении минимум 4 месяцев.

## ВЫДЕРЖКА В ДУБОВЫХ БОЧКАХ

Из всех белых вин те, которые получены из винограда Chardonnay, лучше всего подходят для созревания в бочках. Наше Chardonnay выдерживалось в дубовой бочке на тонком осадке 6 месяцев. Чтобы придать вину ноты ванили, изысканность и красивую структуру, но в то же время, не потерять характеристики сорта и терруара, мы использовали новые 500 литровые бочки из румынского дуба. Нежные тона дуба скорее дополняют, чем переполняют вино, подчеркивая его специфику и элегантность.

## ВИННЫЙ ПРОФИЛЬ

Яркое, освежающее Chardonnay, открывается ароматами цитрусовых и миндаля, которые сменяются тропическими фруктами и оттенками ванили. Во вкусе нотка минеральности сопровождается ароматами зеленого яблока, абрикоса и ананаса. Вино интригует округлым, щедрым, сбалансированным вкусом с гладкой маслянистой текстурой и освежающей кислотностью. Длительное, стойкое послевкусие делает это вино идеальным сочетанием для пасты из морепродуктов, белого мяса, благородных ракообразных и различных сыров.

## ЛУЧШЕ ВСЕГО УПОТРЕБЛЯТЬ

Наше Chardonnay рекомендуется употреблять свежим и молодым, при температуре 8-12 °C. Со временем, в вине будут развиваться более сложные ноты и элегантные оттенки, а вкус эволюционирует в сторону более сложного и богатого. Мы рекомендуем это вино для закладки в коллекцию, оно не перестанет удивлять своей эволюцией на протяжении минимум 3-х лет.

# 2018 Barrel fermented Chardonnay

Limited Edition 2500



## TECHNICAL NOTES

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