



Философия De Autor

Каждый сезон, отбирая лишь лучший виноград с собственных плантаций, мы создаем ограниченным тиражом вина Timbrus De Autor, каждый год новый, неповторимый ассамбляж – авторское вино с особым характером, индивидуальностью, элегантностью и экспрессией.

У нас нет единой формулы для создания вин – мы работаем с природой, воздухом и землей, чтобы довести до бокала то, что называется терруаром, то есть гармонию земли и человека, который за ней ухаживает.

Timbrus De Autor Blend #3 – эксклюзивный авторский ассамбляж энолога компании Manuel Ortiz, в основе которого классические и автохтонные сорта винограда, отобранные таким образом, чтобы с одной стороны подчеркнуть их сортовые особенности, а с другой – гармонично расширить палитру вкусов и ароматов.

Мы рекомендуем Timbrus De Autor для закладки в винную коллекцию, потому что это не только красивая история, но и отменные вина для истинных ценителей.

Виноградники и терруар

Наши виноградники произрастают в коммуне Пуркарь. Это лучшая и наиболее известная винодельческая зона Молдовы, где еще в начале XIX века иностранные колонисты создавали вина, которые, как считалось, мало чем уступали знаменитым французским образцам. Здесь особые дренированные почвы, так называемые суглинистые черноземы, богатые минералами и органическими веществами, а близость русла реки Днестр обеспечивает необходимую климатическую стабильность. Виноград, таким образом, вызревает постепенно, без губительных температурных перепадов, вбирая в себя все богатство здешних почв, что придает винам Timbrus уникальные характеристики, невозпроизводимые в другой местности. При создании вин Timbrus De Autor мы используем отборный виноград, собранный вручную с лучших участков терруара, где урожайность с куста не превышает 2 кг.

Каждый сорт, отобранный для ассамбляжа, раскрывает несколько характеристик вина: цвет, ароматику, насыщенность, кислотность, танинность, дополнительно привнося в него частичку своей индивидуальности.

Заметки винодела

В конце лета 2017 каждый участок терруара и сорт винограда были оценены по характеру и качеству. Лучшие из них были отобраны, чтобы создать отличное вино с индивидуальным характером и подчеркнутым своеобразием.

Timbrus De Autor Blend #3 2017 года – это ассамбляж из четырех сортов винограда Merlot – 54%, Fetească Neagră – 17%, Saperavi – 17% и Malbec – 12%. Сразу после ручного сбора урожая, дроблённые виноградные ягоды подвергаются холодной мацерации при низкой температуре (не выше 10 °C) в течение 24 часов. После чего мезга подвергается ферментации в стальных резервуарах при контролируемой температуре 22-24 °C в течение 5-7 дней с применением природных «диких» дрожжей, присутствующих на винограде – в естественной микрофлоре – в период его созревания.

Именно благодаря природным дрожжам, полученным на собственном терруаре, в винах TIMBRUS наиболее полно раскрываются все сортовые свойства и вкусовые характеристики винограда.

После алкогольной ферментации мы инициируем малолактическую ферментацию с использованием специальных штаммов в течении последующих нескольких дней.

В результате вино становится более стабильным и обладает большим потенциалом к эволюции.

Для создания этого вина мы используем только самые высококачественные фракции – самотек (вино, которое стекает из резервуара, без дополнительного использования пресса) в количестве 50-55 дал с тонны винограда.

ВЫДЕРЖКА В ДУБОВЫХ БОЧКАХ

Для полного достижения вкусовых качеств, созревание и выдержка вина перед купажированием происходили в новых бочках из французского и румынского дуба в течение 18 месяцев. Дуб облагораживает вкус вина, делая его более сложным и богатым, а также раскрывает заложенные терруаром ароматы.

После купажирования и розлива, вино было дополнительно выдержано в бутылках не менее 6 месяцев.

ВИННЫЙ ПРОФИЛЬ

Каждый сорт добавляет сложности и размерности этому хорошо сбалансированному вину. Это вино сочетает в себе богатый, концентрированный характер Merlot, мягкость и бархатистость Fetească Neagră, глубокий, интенсивный вкус и цвет, а также структуру Saperavi, а Malbec придает вину приятный оттенок сложности и пикантности.

Вино благородного рубинового цвета обладает сложными ароматами черной вишни, специй, сливы, лесных ягод и дуба.

Богатый и сложный вкус сбалансирован мягкими танинами, освежающей кислотностью и долгим бархатистым, структурированным послевкусием.

ЛУЧШЕ ВСЕГО УПОТРЕБЛЯТЬ

Будет большим удовольствием не выпить это вино свежим и молодым, но мы также рекомендуем это вино для закладки в коллекцию, и оно не перестанет удивлять своей эволюцией на протяжении минимум 5-ти лет в сторону более сложного и богатого.

TECHICAL NOTES

Terroir:	Purcari / IGP Ștefan Vodă
Winemaker:	Manuel Ortiz
Year:	2017
Assemblage :	Merlot – 54%, Fetească Neagră – 17%, Saperavi – 17% и Malbec – 12%
Aging in oak barrels:	18 months
Aging in bottle at winery:	6 months (horizontal)
Alcohol:	14,0%
Serving temperature:	16-18 °C
Decanting:	Minimum 1 hour before serving
Production:	5 200 bottle

DE AUTOR Blend #3 2017

Limited Edition 5200

