



## Filosofia DE AUTOR

În fiecare sezon, selectăm cei mai buni struguri din plantațiile noastre din care creem o ediție limitată de vinuri Timbrus De Autor. În fiecare an avem un asamblaj nou, unic. Este acel vin de autor care are un caracter special, individual, unic prin eleganță și expresie.

Nu deținem o formulă unică pentru crearea vinurilor. Noi lucrăm cu natura, aerul și pământul pentru a aduce în pahare ceea ce se năștește terroir, adică armonia dintre apă, aer, soare, pământ și oamenii care-i poartă de grijă.

Timbrus De Autor Blend #3 este un asamblaj exclusivist de autor, semnat de către Manuel Ortiz, oenologul companiei. La baza vinului stau struguri din soiuri internaționale și autohtone, selectate astfel încât, pe de o parte, să sublinieze caracteristicile fiecăruia și, pe de altă parte, să extindă armonios paleta de arome și gusturi.

Recomandăm vinurile Timbrus De Autor pentru păstrare în colecția de vinuri, deoarece ele transmit cunoscătorilor adevărați nu doar emoții senzoriale, ci și o poveste fermecătoare.

## PODGORIILE ȘI TERROIRUL

Podgoriile noastre se află în comuna Purcari. Aceasta este cea mai valoroasă și mai renumită zonă viticolă din Moldova, unde, încă de la începutul secolului XIX, coloniștii străini creau vinuri despre care se spunea că nu sunt inferioare faimoaselor exemplare franțuzești. Aici există soluri drenate speciale, așa-numitele cernoziomuri sub-argiloase, bogate în minerale și în substanțe organice, iar proximitatea fluviului Nistru și a luncii sale asigură stabilitatea climatică necesară. Astfel, strugurii se coc treptat, fără modificări fatale ale temperaturii, absorbind toată bogăția solurilor locale, ceea ce conferă vinurilor Timbrus o personalitate unică, imposibil de reproduș în altă parte.

Pentru crearea vinurilor Timbrus De Autor folosim struguri selectați din cele mai bune sectoare ale terroirului, de pe butași al căror randament nu depășește 2 kg și recoltați manual.

Fiecare soi ales pentru asamblaj contribuie la conturarea personalității finale a vinului, aducându-și aportul individual de culoare, aromă, saturație, aciditate și taninitate.

## NOTIȚILE VINIFICATORULUI

La sfârșitul verii 2017, fiecare parcelă din terroir și fiecare soi de struguri au fost evaluate din punct de vedere al caracterului și calității lor. Cele mai bune dintre ele au fost selectate pentru a crea un vin excelent, cu un caracter individual și cu o originalitate distinctă.

Timbrus De Autor Blend #3 2017 este un asamblaj din patru soiuri de struguri Merlot – 54%, Fetească Neagră – 17%, Saperavi – 17% și Malbec – 12%.

Imediat după recoltarea manuală, boabele de struguri zdrobite sunt supuse macerării la temperatură scăzută (nu mai mare de 10 °C) timp de 24 de ore. După aceea, pulpa este supusă fermentației în rezervoarele de oțel, la o temperatură controlată de 22-24 °C, timp de 5-7 zile, folosind în perioada maturării drojdia naturală sălbatică prezentă pe struguri și dezvoltată în microflora naturală.

Anume datorită drojdiei naturale obținută pe propriul terroir, vinurile TIMBRUS dezvăluie complet toate proprietățile soiurilor și caracteristicile gustului strugurilor. După fermentarea alcoolică, pe parcursul următoarelor zile, inițiem fermentarea malolactică folosind tulpini speciale.

Drept urmare, vinul devine mai stabil și dobândește un potențial mare de evoluție. Pentru a crea acest vin folosim doar fracții de cea mai înaltă calitate rezultate din scurgerea liberă a mustului, fără utilizarea suplimentară a presei, în cantitate de 50-55 decaltri pe tonă de struguri.

## MATURAREA ÎN BUTOAI DE STEJAR

Pentru a dezvăli pe deplin calitățile gustului, maturarea și învechirea vinului înainte de cupajare au avut loc în butoaie noi de stejar francez și românesc, timp de 18 luni. Stejarul înnobilează gustul vinului, făcându-l mai complex și mai bogat și, de asemenea, dezvăluie aromele izvorâte din terroir.

După cupajare și îmbuteliere, vinul se maturează suplimentar în sticle timp de cel puțin șase luni.

## PROFILUL VINULUI

Fiecare soi adaugă complexitate și dimensiune acestui vin bine echilibrat. În el vom regăsi caracterul bogat, concentrat al Merlot-ului, blândețea și catifelarea soiului Fetească Neagră, gustul și culoarea profundă, intensă, precum și structura din Saperavi, iar Malbec îi conferă o nuanță plăcută de complexitate și plăcere.

Vinul, de o culoare nobilă a rubinului, are arome complexe de cireșe negre, condimente, prune, fructe de pădure sălbatice și stejar.

Gustul bogat și complex, echilibrat de taninurile moi, are o aciditate revigorantă și un post-gust îndelungat, catifelat și bine structurat.

## MAI BINE SĂ SAVURĂȚI

Va fi o mare provocare să nu serviți acest vin când este proaspăt și tânăr! Cu toate acestea, vă recomandăm să îl păstrați în colecție cel puțin cinci ani, timp în care el nu va înceta să vă uimească cu evoluția sa spre un gust mai complex și mai bogat.

## CARACTERISTICI TEHNICE

<b>Terroir:</b>	Purcari / IGP Ștefan Vodă
<b>Vinificator:</b>	Manuel Ortiz
<b>Anul:</b>	2017
<b>Asamblaj:</b>	Merlot – 54%, Fetească Neagră – 17%, Saperavi – 17% și Malbec – 12%
<b>Maturare în butoaie de stejar:</b>	18 luni
<b>Maturare în butelii la vinărie:</b>	6 luni (poziție orizontală)
<b>Alcool:</b>	14,0%
<b>Temperatura de servire:</b>	16-18 °C
<b>Decantare:</b>	Minim cu o oră înainte de servire
<b>Producție:</b>	5 200 sticle

# DE AUTOR Blend #3 2017

Limited Edition 5200

