

TIMBRUS® TERROIR WINES

„Terroirul este locul de origine al vinului. Combinația dintre sol, condiții climaterice și tradiții de vinificație determină caracterul unui vin. Acesta face ca vinul să devină unic.”

Hugh Johnson

DE LA TERROIR LA VIN

Vinificatorii, somelierii și experții în vin din întreaga lume sunt de acord că locul de origine al strugurilor – terroir – determină calitatea și proprietățile organoleptice ale viitorului vin. Clima și relieful, temperaturile medii anuale, cantitatea de „soare” și umiditate, flora și fauna regiunii conferă vinurilor caracteristici excepționale care le deosebesc de vinuri din alte regiuni viticole. Adăugați tradițiile locale și priceperea vinificatorului și obțineți un vin unic, despre care spunem „terroir în pahar”.

TERROIR PURCARI

Microzona Purcari este unică în ceea ce privește o interacțiune de factori determinanți: microclimă perfectă, soluri favorabile, tradiții vechi ale vinificației.

Clima

Terroir Purcari este situat într-o zonă climatică favorabilă, la aceeași latitudine cu celebra regiune viticolă Bordeaux. Abundența soarelui îmbogățește strugurii cu zahăruri naturale pentru vinuri bogate, corpulente, iar precipitațiile moderate ajută la menținerea unui echilibru optim de umiditate.

Apropierea Nistrului și brizele ușoare dinspre Marea Neagră asigură stabilitatea necesară a temperaturii, păzind podgoriile de înghețurile severe și de căldura verii.

Solul

Solul de pe podgoriile noastre este eterogen, cu predominanța cernoziomurilor carbonatice, a căror concentrație influențează direct conținutul de zahăr și proprietățile aromatice ale strugurilor. Compoziția chimică a solului – niveluri ridicate de fosfor, potasiu și mangan - ne permite să recoltăm struguri de calitate, iar o cantitate mică de rubidiu distinge strugurilor roșii cu o nuanță intensă de bordo.

Podgoriile

Viile noastre sunt plantate în conformitate cu un program unic de soiuri cu o densitate de 2200 până la 3200 de viță de vie la hectar de teren, cu o distanță între rânduri de 3,2 metri, ceea ce asigură viilor o circulație necesară a aerului.

NOTIȚELE VINIFICATORULUI

Culegem strugurii exclusiv manual și doar atunci când ajung la maturitate maximă. Mai mult, pentru seria Vinurilor Terroir, creăm condiții unice verificate pentru cultivarea strugurilor: alocarea zonelor și tufelor individuale, sarcină redusă pe tufă, selecția atentă a ciorchinilor în câmp. Ca urmare, obținem un lot omogen de struguri cu un echilibru biologic puternic, potențialul de maturare în sticlă deja fiind pus în vie. Prelucrarea minuțioasă a materiilor prime presupune utilizarea doar a fracțiunilor de cea mai înaltă calitate – must ravac – fără utilizarea suplimentară a presei. Fermentarea are loc la o temperatură controlată folosind drojdii naturale „sălbatică”, care „locuiesc” pe boabele strugurilor în microflora naturală în timpul maturării acestora, ceea ce dezvăluie viitorului vin originea și caracterul său.

MALBEC

Profilul vinului

Malbec la pahar este impecabil, elocvent și irezistibil. Vinul are o culoarea mov închis, profundă și aproape opac. Cucerește cu o aromă complexă plină în note de prune uscate, condimente, ierburi uscate, vanilie și ciocolată. Gustul Malbecului delectează cu bogăția și generozitatea sa. Tonurile intense de prune roșii coapte, mure, cireșă sunt grațios împletite. Se simt, de asemenea, cireșă dulce coapte și ierburi amare, cacao și violetă. Un postgust lung de cireșă și coacăze cu note de ierburi uscate (mușetel, sunătoare) și notele dulci ale tutunului permit acestui vin a fi servit în combinație cu mâncăruri cu gusturi și arome bogate: brânzeturi albastre, bucate cu ciuperci, foie gras și trufe, precum și cu fripturi, bucate din carne și șuncă la cuptor.

Poveste în sticlă

Maturat 24 de luni în barrici de stejar francez și românesc și 12 luni în sticlă, Timbrus Malbec de Purcari 2017 este matur suficient de a fi servit și acum. Cu toate acestea, vinificatorii au înzestrat și potențialul de maturare în sticlă. De-a lungul anilor, vinul se va dezvălui, va deveni mai intens și seducător. Istoria acestui vin abia începe cu astuparea dopului.



Technical notes

Terroir	Purcari
Varietal	100 % Malbec
Vintage	2017 year
Alcohol	14 % by vol.
Ageing	24 months in oak, 12 months in bottle
Production	2860 bottles