

TIMBRUS® TERROIR WINES

„Teroirul 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.

RED BLEND

Profilul vinului

Timbrus Red Blend de Purcari 2018 este un cupaj de Rară Neagră și Merlot. Ambele soiuri au o istorie antică care datează din secolul I. Rară Neagră este mândria vinificației moldovenești, Merlot este un clasic francez. Fiecare dintre aceste soiuri deține proprietățile organoleptice ale cupajului: Merlot, un tanin de prune cu potențial de maturare pe termen lung în sticlă, Rară Neagră este aciditatea echilibrată și prospețimea fructelor de pădure. Acest cupaj surprinde prin buchetul său bogat și aristocratic, sofisticat, cu note de cireșă uscată, prune și ierburi aromatice. Gustul dezvăluie combinația notelor de ciocolată albă, dulceată de cireșă și prune uscate. Cu un postgust de lungă durată, note lemnoase nobile, cireșă și ierburi uscate. Acest vin va fi o asociere gastronomică ideală pentru carne la cuptor cu sos picant, bucate de vânat, carne rece și caldă, brânzeturi mature, deserturi din fructe de pădure roșii, ciocolată.

Poveste în sticlă

Timbrus Red Blend de Purcari 2018 este maturat 18 luni în baricuri de stejar american, francez și românesc și 12 luni în sticlă. Stejarul îmbogățește gustul vinului, făcându-l mai complex și mai bogat, astfel încât acest cupaj va deveni un exponat demn într-o colecție de vinuri. Istoria acestui vin abia începe cu astuparea dopului.



Technical notes

Terroir	Purcari
Varietal	Rara Neagra 60%, Merlot 40%
Vintage	2018 year
Alcohol	14 % vol.
Ageing	18 months in oak, 12 in bottle
Production	2140 bottles