

TIMBRUS® TERROIR WINES

“Терруар – это среда происхождения вина. Это совокупность почв, климатических условий и винодельческих традиций, которые определяют характер вина. Это то, что делает вино уникальным”.

Хью Джонсон

ОТ ТЕРРУАРА – К ВИНУ

Виноделы, сомелье и винные эксперты во все мире сходятся во мнении, что место происхождения винограда – терруар – определяет качество и органолептические свойства будущего вина. Климат и рельеф, среднегодовые температуры, количество «солнца» и влаги, флора и фауна региона придают винам уникальные характеристики, которые отличают их от вин других винодельческих регионов. Добавьте к этому местные традиции и мастерство виноделов и получается уникальное вино, про которое говорят «терруар в бокале».

ТЕРРУАР ПУРКАРЬ

Микроразнообразие Пуркарь уникальна с точки зрения сочетания определяющих факторов: идеальный микроклимат, благоприятные почвы, устоявшиеся традиции виноделия.

Климат

Терруар Пуркарь расположен в очень благоприятной климатической зоне, на одной широте с известным винным регионом Бордо. Обилие солнца обогащает виноград натуральными сахарами, что дает насыщенные полнотелые вина, а умеренное количество осадков позволяет поддерживать оптимальный баланс влажности. Близость Днестра и легкие бризы с Черного моря обеспечивают необходимую температурную стабильность, оберегая виноградники от сильных морозов и летнего зноя.

Почва

Почва на наших плантациях неоднородная, с преобладанием карбонатных черноземов, концентрация которых напрямую влияет на сахаристость и ароматические свойства винограда. Химический состав почвы – высокий уровень фосфора, калия и марганца – позволяют нам собирать качественный урожай, а небольшое количество рубидия придает красному винограду интенсивный бордовый оттенок.

Виноградники

Наши виноградники высажены в соответствии с уникальной сортовой программой плотностью от 2200 до 3200 лоз на гектар земли, при этом междурядья составляют 3,2 метра, что обеспечивает виноградникам оптимальную циркуляцию воздуха.

ЗАМЕТКИ ВИНОДЕЛА

Виноград мы собираем исключительно вручную и только тогда, когда он достигает максимальной зрелости. Причем, для серии Terroir Wines мы создаем уникальные контролируемые условия культивирования винограда: выделение отдельных участков и кустов, сниженная нагрузка на куст, тщательная селекция гроздей в поле. В результате мы получаем однородную партию винограда с очень сильным биологическим равновесием, то есть потенциал к выдержке в бутылке закладывается уже на винограднике. Щадящая переработка сырья подразумевает использование только самых высококачественных фракций – сушло-самолек без использования дополнительного пресса. Ферментация происходит при контролируемой температуре с использованием природных «диких» дрожжей, «живущих» на виноградных ягодах, в естественной микрофлоре, в период их созревания, что позволяет будущему вину максимально раскрыть свое происхождение и сортовой характер.

RED BLEND

Винный профиль

Timbrus Red Blend de Purcari 2018 – это оригинальный купаж из Пуркари Нягрэ и Мерло. Оба сорта с древней историей, которая начинается еще в I веке н. э. Пуркари Нягрэ – гордость молдавского виноделия, Мерло – французская классика. Каждый из них привносит в органолептику купажа свое звучание: Мерло – это округлая сливовая танниность и потенциал к длительному хранению в бутылке, Пуркари Нягрэ – сбалансированная кислотность и ягодная свежесть. Этот купаж удивляет богатым и аристократически изысканным букетом с нотами сушеной вишни, сливы и ароматных трав. Вкус раскрывается сочетанием нот молочного шоколада, черешни, вишневого варенья и чернослива. Длительное послевкусие с благородными древесными нотами, сушеной вишней и сухими луговыми травами делает это вино идеальной гастрономической парой запеченному мясу под праным соусом, блюдам из дичи, холодным и горячим мясным закускам, выдержанным, изысканным сырам, а также десертам из красных ягод, фруктов и шоколада.

История в бутылке

Timbrus Red Blend de Purcari 2018 выдержано 18 месяцев в бочках из французского, американского и румынского дуба и 12 месяцев в бутылке. Дуб облагораживает вкус вина, делая его более сложным и насыщенным, поэтому этот бленд станет достойным экспонатом винной коллекции. С закупоривания пробки история этого вина только начинается.



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