

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.

SYRAH

Profilul vinului

Syrah este un oaspete rar în vinificația moldovenească. Prin urmare este atractiv. Timbrus Syrah de Purcari 2018 este un vin cu caracter. Aroma sa surprinde prin expresivitatea și versatilitatea, plină cu note de fructe de pădure negre, cireșe uscate, ierburi culinare și ciocolată. Gustul este neconceput fără piper negru. Structura elegantă și echilibrată se completează de taninuri învăluitoare, catifelate. Note de prune coapte, mure, cireșe dulci copleșesc armonios cu ierburi amare, semințe de chimen și cafea. Gustul expresiv îl combină cu gastronomia cu un gust la fel de expresiv: rață, vânat, mâncăruri cu ciuperci, tocană de vitel, fripturi picante, brânzeturi picante aromate. Acest vin poate fi savurat la nesfârșit!

Poveste în sticlă

Maturat timp de 24 de luni în butoaie de stejar românesc, Timbrus Syrah de Purcari 2018 a ajuns la maturitate și este gata de consum. Totuși, pune-l în colecția ta și deschide-l peste câțiva ani: cu siguranță te va surprinde și te va fermeca. Istoria acestui vin abia începe cu astuparea dopului.



Technical notes

Terroir	Purcari
Varietal	100% Syrah
Vintage	2018 year
Alcohol	14 % vol.
Ageing	24 months in oak
Production	4450 bottles