

TESSERA

Pinot Noir

Червено Сухо Вино
2024

ЗГУ Дунавска равнина
Северно Черноморие
Пино Ноар (100%)

(SINGLE VINEYARD) 



К Л И М А Т

Континентално-средиземноморски, силно повлиян от близостта на Черно море. Характеризира се с топло, сравнително слънчево лято и мека, често ветровита зима, през която рядко се задържа снежна покривка. Пролетта започва рано, а есента е дълга и топла. Усеща се морският бриз, който охлажда нощите, особено в периода на зреене. Валежите са едни от най-слабите в страната, концентрирани през есента и пролетта (500–550 mm годишно).

М Е С Т О П О Л О Ж Е Н И Е

Собствени лозя, в местност „Комлука“, на границата между общини Девня и Аксаково, област Варна. На 15 км от морския бряг. Лозята са с площ 7,5 ха. Разположени са на хълм, с наклон 6–7% и изложение Изток, с надморска височина 170 м. От лозята се вижда Варненския залив.

П О Ч В И

Песъкливо-варовикови почви, с различна степен на каменистост и дълбочина, бедни на хумус, съдържащи много фосили.

Р Е К О Л Т А 2 0 2 4

Реколтата от 2024 г., беше трудна от агрономическа гледна точка, главно поради много малкото валежи, топлата пролет и няколко извънредни епизода с многобройни дни с максимални температури над 35°C. Всички тези фактори доведоха до ограничено развитие на растенията и значително намаляване на добива. Тези екстремни условия на жегата и суша ни принудиха да пристъпим към гроздобер много рано. Сухите условия и ниската влажност ни позволиха да приберем гроздето в идеални санитарни условия, без никакви гъбични или болестни увреждания.

З А В И Н О Т О

Гроздоберът е ръчен, в малки касетки от 10kg, извършен е на 28.08.2024 г. След приемане гроздето е охладено в хладилна камера, след ронкане и смачкване е извършено студена мацерация с ципите за 5 дни при 8°C. Ферментацията е стандартна, проведена в неръждаем метален съд, с постоянен контрол на температурата 24–26°C. След приключване следва задържане с твърдите части за 7 дни под CO2. Виното е без отлежаване.

П А Р А М Е Т Р И

Алкохол: 13% об.

Киселинност: 5,12 гр/л

Остатъчни захари: 1,4 гр/л

Енергийна стойност (100 мл): 77 kcal / 321 kJ

Съдържа сулфити

Д Е Г У С Т А Ц И О Н Н И Б Е Л Е Ж К И

Цвят: Средно интензивен, бледо-гранатов, с примамлив блясък.

Аромат: Чист, доминиран от тъмна череша, с лек кожен акцент и усещане за печени сушени плодове. Мекота в атаката, свежо и елегантно, с намек за карамфил и черен шоколад.

Вкус: Мека атака, средно тяло с подправкови нотки и плодово-пикантен финал.

Консумация: 14–16°C.

Храна: Грилована съомга, гъби с масло, печена патица, патешко маigre.

tes-sera / 'te-sə-rə — Латински, произхождайки от гръцката дума tessares – четири; от това, че има четири ъгъла. Малко парче мрамор, стъкло или плочка, използвано в мозаична работа, или квадратна плочка (от дърво, кост или слонова кост), използвана от древните римляни като билет, ваучер със стойност или средство за идентификация.