



## Trinity 6100 Rosé

### Dry rose wine

### 2022

#### Region

Aghavnadzor, Vayots Dzor, Armenia.

#### Terroir

Volcanic soil with high content of sand and gravel.  
Continental climate with around 250 sun days/year.  
Vineyard elevation – 1300 m above the sea level.

#### Technical Information

*Varietal:* 100% Areni Noir.

*Alcohol:* 12.5%.

#### Pruning and growing system

Double Guyot.

#### Vinification

The grapes are harvested at the right degree of ripeness and the expressed level of acidity, in the first half of October. Bunches are destemmed and pressed without additional maceration. After the process of low-temperature fermentation, the wine is aged on the lies for two weeks.

#### Color

Onion skin.

#### Flavor profile

Fresh wild berries touched by spices, refreshing acidity and silky roundness create a beautiful balance and exceptional aftertaste.

#### Serving

Enjoy on its own or with fish, seafood, mild cheeses and simple salads.

#### Ageing

Better to be appreciated the first year, but it can be kept for up to 3 years in a good cellar.





www.trinitycv.com | info@trinitycv.com | +374 55 227337



## Տրինիտի 6100 Վարդե Անապակ վարդագույն գինի 2022

### Տարածաշրջան

Աղավեսաձոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

### Բնակայք

Հրաբխային հողեր, ավազի և մանրախնձի բարձր պարունակությամբ: Խիստ մայրցամաքային կլիմա, մոտ 250 արևային օրերով: Այգու բարձրությունը՝ ծովի մակարդակից 1300 մ:

### Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակ՝ 100% Արենի Սև:

Ալկոհոլ՝ 12.5%:

### Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Երկթևանի Գույո:

### Գինեգործություն

Այգեկութի իրականացվում է խաղողի ճշգրիտ հասունացման և արտահանված թթվայնության պայմաններում՝ հոկտեմբեր ամսվա սկզբին: Ողկույզները չանջազատվում և մամլվում են՝ առանց հավելյալ թրման: Խմորումը կատարվում է սառը ջերմաստիճանային պայմաններում որից հետո գինին 2 շաբաթ հնացվում է խմորասնկի նստվածքի վրա:

### Գույնը

Սոխի կեղևի գույն:

### Բույր և Համ

Թարմ վայրի հատապտուղների համը՝ զուգորդված թեթև համեմունքներով, թարմացնող թթվայնությամբ և թավշյա ամբողջականությամբ, ստեղծում է հիանալի ներդաշնակություն և քացառիկ հետհամային զգացողություն:

### Մատուցում

Այս գինին հաճելի է վայելել առանձին կամ համադրել ձկան, ծովամթերքի, պանրի փափուկ տեսակների և հասարակ աղանների հետ:

### Հնացում

Գինին գերադասելի է վայելել մեկ տարվա ընթացքում, սակայն լավ մտանային պայմաններում այն կարելի է հնացնել մինչև 3 տարի:





## Тринити 6100 Розе Сухое розовое вино 2022

### Регион

Ахавнадзор, Вайоц Дзор, Армения.

### Терруар

Вулканическая почва с высоким содержанием песка и гальки. Резко континентальный климат с 250 солнечными днями в году. Высота виноградников – 1300 м над уровнем моря.

### Техническая информация

*Сорт винограда:* 100% Арени Нуар.

*Алкоголь:* 12.5%.

### Обрезка, формирование

Метод двойного Гюйо.

### Винификация

Виноград собирается в первой половине октября в нужной степени зрелости и с выраженной кислотностью. Грозди отделяются от гребней и подвергаются прессу без дополнительной мацерации. Ферментация проводится при низкой температуре, после чего вино выдерживается на дрожжевом осадке в течение двух недель.

### Цвет

Луковичная шелуха.

### Букет

Аромат свежих диких ягод с легким оттенком специй, освежающая кислотность и шелковистая округлость создают красивый баланс и исключительное послевкусие.

### Подача

Вино хорошо, как само по себе, так и в сочетании с рыбой, морепродуктами, мягкими сортами сыров и простыми салатами.

### Выдержка и хранение

Вино желательно выдерживать не более года, но в хорошем погребе оно может выдерживаться до 3-х лет.