



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



Trinity 6100 Khatun Kharji Dry white 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% Khatun kharji.

Alcohol: 12%.

Pruning and growing system

Cordon de Royat.

Vinification

The grapes are harvested during September, at the right degree of ripeness and the expressed level of acidity. Bunches are destemmed and pressed. After the fermentation, the wine is aged on the lees for one month. Being one of the oldest cultivated autochthone grape varieties of Vayots Dzor, Khatun Kharji expresses a unique resistance to multiple diseases and extreme weather conditions of the region.

Color

Pale golden with green reflection.

Flavor profile

Crisp, refreshing with a good body, this wine combines flavors of citrus, freshly cut grass, pear with a slight touch of tropical aromas.

Serving

This wine can be served as an aperitif or paired with delicate fish and shellfish.

Ageing

It can be kept for 2 years in a good cellar, but it is preferable to drink it in the same year.





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



Տրինիտի 6100 Խաթուն Խարջի Անապակ սպիտակ գինի 2022

Տարածաշրջան

Աղավնաձոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

Բնակայք

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

Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակ՝ 100% Խաթուն Խարջի Ալկոհոլ՝ 12%

Վազերի էտման և ձևավորման Համակարգ

Կորդոն դե Բուայա:

Գինեգործություն

Բերքահավաքն իրականացվում է խաղողի ամբողջական Հասունացման ժամանակ՝ սեպտեմբեր ամսին: Ողկույզները չանջազատվում և ճիլվում են՝ առանց հավելյալ թրման: Խմորումը ստաբիլ կատարվում է 15°C պայմաններում: Խմորումից հետո գինին մեկ ամիս հնացվում է խմորասնկի նստվածքի վրա: Լինելով Վայոց Ձորի հնագույն մշակվող խաղողների տեսակներից մեկը, Խաթուն Խարջին ցուցաբերում է փայլուն դիմադրություն հիվանդությունների և կայունություն եղանակի տատանումների նկատմամբ:

Գույնը

Բաց ոսկեգույն՝ կանաչ երանգավորմամբ:

Բույր և Համ

Թթվաչափ, թարմեցնող, ամբողջական մարմնով այս գինին արտահայտված է կիտրոնի, թարմ հնձած խոտի և տանձի բույրերով՝ համարված տրոպիկական մրգերի նուրբ երանգներով:

Մատուցում

Կարելի է վայելել առանձին կամ ձկնամթերքի և նուրբ ծովամթերքի հետ:

Հնացում

Լավ մատանում կարելի է պահել 2 տարի, բայց նախընտրելի է այն վայելել նույն տարվա ընթացքում:





Тринити 6100 Хатун Харджи Сухое белое 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% Хатун Харджи.

Алкоголь: 12%.

Обрезка, формирование

Кордон де Ройя.

Винификация

Виноград собирается в сентябре, в нужной степени зрелости и с выраженной кислотностью. После отделения гребней, виноград сразу подвергается прессу. Ферментация проводится при постоянной температуре 15°C, после чего вино выдерживается на тонком осадке в течение месяца. Будучи древнейшим аборигеном Вайоц Дзора, Хатун Харджи показывает прекрасную сопротивляемость виноградным вредителям и экстремальным погодным условиям.

Цвет

Бледно-золотистый с зелёным оттенком.

Букет

Кислотное, освежающее, сбалансированное вино с ароматами лимона, свежескошенной травы, груши, с нежно выраженными тропическими оттенками.

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 2-х лет.