



Khachmeruk Areni Syrah Merlot

Dry red 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: Areni (50%) Syrah (30%) Merlot (20%)

Alcohol: 14.5%.

Pruning and growing system

Cordon de Royat (Syrah) Double Guyot (Areni & Merlot).

Vinification

Harvesting occurs when the grapes reach full ripeness. Syrah and Merlot are harvested in September, while Areni is picked in the latter half of October. The grapes remain intact during the process. Fermentation begins in stainless steel tanks, followed by an extended maceration period. This wine is not aged in oak barrels. It features an elegant bouquet of ripe dark berries, complemented by notes of black pepper and dark chocolate. On the palate, it presents ripe, fine tannins, refreshing acidity, and a long, lingering finish.

Color

Deep Ruby.

Flavor profile

An elegant bouquet of characteristic ripe black berries combined with aromas of black pepper and dark chocolate. In the mouth, the wine expresses itself with ripe fine tannins, refreshing acidity and a long aftertaste.

Serving

Pairs well with grilled salmon, vegetable pastas, and soft cheeses.

Ageing

This wine can be immediately consumed but will reveal its true potential in 1-2 years. It can be kept for 5 years in a good cellar.



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



Խաչմերուկ Արենի Սիրա Մերլո Անապակ կարմիր գինի 2022

Տարածաշրջան

Աղավաճոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

Բնակայք

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

Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակներ՝ Արենի Սև (50%) Սիրա (30%) Մերլո (20%)
Ալկոհոլ՝ 14.5%:

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Կորդոն դե Բուայա (Սիրա), Երկթևանի Գույո (Արենի և Մերլո)

Գինեգործություն

Այգեկութն իրականացվում է խաղողի ամբողջական հասունացման ժամանակ: Սեպտեմբերին հավաքվում են Սիրան և Մերլոն իսկ Արենին՝ հոկտեմբեր ամսվա երկրորդ կեսին: Ողկույզները չանջազատվում և ճիւղվում են: Գինենյութը սկսում է խմորվել չժանգոտվող պողպատյա տարաներում, որից հետո ենթարկվում է երկարաժամկետ թրմեցմանը: Այս գինին չի հնեցվում կաղնե տակառներում:

Գույնը

Մուգ մանուշակագույն:

Բույր և համ

Հատկանշական հասուն սև հատապտուղների նրբագեղ փունջը համադրված է սև պղպեղի և մուգ շոկոլադի բույրերով: Բերանում գինին արտահայտվում է հասուն նուրբ տանիներով, թարմացնող թթվայնությամբ և երկար հետհամային ազդեցությամբ:

Մատուցում

Լավ է համադրվում խորոված սաղմոնի, բանջարեղենային պաստանների և պանրի փափուկ տեսակների հետ:

Հնացում

Գինին կարելի է ըմպել հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 1-2 տարում: Լավ մատանում կարելի է պահել 5 տարի:





Хачмерук Арени Сира Мерло Сухое красное 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

Сорта винограда: Арени (50%) Сира (30%) Мерло (20%).

Алкоголь: 14.5%.

Обрезка, формирование

Кордон де Ройя (Сира), Метод двойного Гюйо (Арени и Мерло).

Винификация

Виноград собирается во нужной степени зрелости. Сира и Мерло собираются вместе в сентябре, а Арени – во второй половине октября. Гайки не ослабляются и не защелкиваются. Вино начинает бродить в резервуарах из нержавеющей стали, после чего подвергается длительной мацерации. Это вино не выдерживается в дубовых бочках.

Цвет

Темно фиолетовый.

Букет

Элегантный букет характерных спелых черных ягод в сочетании с ароматами черного перца и темного шоколада. На вкус вино раскрывается тонкими спелыми танинами, освежающей кислотностью и долгим послевкусием.

Подача

Прекрасно сочетается с лососем на гриле, овощной пастой и мягкими видами сыра.

Выдержка и хранение

Вино можно пить сейчас, но свой истинный потенциал оно раскроет через раскроет через 1-2 года. В хорошем погребе может храниться 5 лет.