



Areni Ancestors' Dry red natural 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 – 1450 m above the sea level.

Technical Information

Varietal: 100% Areni Noir.

Alcohol: 15%.

Pruning and growing system

Gobelet on mounds, supported by stakes.

Vinification

This inimitable wine is made from Areni Noir grapes harvested from centuries-old own-rooted vineyards. It was naturally fermented and macerated for 6 months in karas, the Armenian terracotta vessels, buried in the ground. The wine is unfined, unfiltered. No added sulfites.

Color

Deep Ruby.

Flavor profile

This outstanding expression of Areni Noir grapes combines elegance of air with roughness of earth. Subtle, yet powerful tannins, expressed acidity and long finish create an exceptional balance and complexity. Elegant fruity bouquet with the typical scents of ripe black fruits, accompanied by the notes of spice and leather.

Serving

Pairs well with red meats, spicy dishes and hard cheeses.

Ageing

This wine can be immediately consumed but will reveal its true potential in 2 years. It can be kept for 3 years in a good cellar.



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



Արենի Նախնյաց Անապակ կարմիր բնական գինի 2022

Տարածաշրջան

Աղաձաձոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

Բնակայք

Հրաբխային հողեր, ավազի և մանրախճի բարձր պարունակությամբ: Խիստ մալրցամաքային կլիմա, մոտ 250 արևային օրերով: Այգու բարձրությունը՝ ծովի մակարդակից 1450 մ:

Տեխնիկական տվյալներ

Խաղողի տեսակ՝ 100% Արենի Սև:

Ալկոհոլ՝ 15%:

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Թմբային, փայտե հենասյունակներով:

Գինեգործություն

Այս անկրկնելի գինին պատրաստված է 100 տարեկան, յուրարմատ վազերից հավաքված արենի խաղողից: Խմորումն ու թրմեցումը կատարվել են կարասներում 6 ամիսների ընթացքում: Գինին ֆիլտրած չէ, խմորված է բնական եղանակով և չի պարունակում ավելացված սուլֆիտներ:

Գույնը

Մուգ սուտակագույն:

Բույր և Համ

Արենի խաղողի այս յուրահատուկ արտահայտումն իր մեջ է ներառում եթերայնությունն ու հողի կոպտությունը: Նուրբ, բայց ուժեղ տանինները, վառ արտահայտված թթվայնությունը և երկար հետհամային զգացողությունը ստեղծում են բացառիկ ներդաշնակ և ամբողջական Համ: Էլեգանտ մրգային բուկետը՝ հասած հատապտուղներին բնորոշ բույրով, միաձուլվում է կաշվի և կծու համեմունքների հետ:

Մատուցում

Համադրվում է կարմիր մսի, կծու ուտեստների և պանրի պինդ տեսակների հետ:

Հնացում

Գինին կարելի է ըմպել հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 2 տարում: Լավ մառանում կարելի է պահել 3 տարի:



