



Voskehat Ancestors' Dry amber 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% Voskehat.

Alcohol: 13%.

Pruning and growing system

Basket, bush vine

Vinification

This natural amber wine is made from Voskehat 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 unfinned, unfiltered. No added sulfites.

Color

Amber with brick reflection.

Flavor profile

This extraordinary expression of Voskehat is based on an ancestral method of white winemaking with a skin maceration technology. Expressed acidity and a hint of silky tannins and dry fruits create an exceptional balance and complexity. Elegant fruity bouquet with the typical scents of dry apricots, ripe yellow fruits and essence accompanied by the notes of cinnamon and fresh grass.

Serving

Best consumed on its own or paired with aged cheeses.

Ageing

This wine can be immediately consumed but will reveal its true potential in 2 years. It can be kept for 6 years in a good cellar.





Ոսկեհատ Նախնյաց Անապակ բնակիան սաթե գինի 2022

Տարածաշրջան

Աղաձխածոր, Վայոց Ձոր, Հայաստան:

Բնակայք

Հրաբխային հողեր, ավազի և մանրախնձի բարձր պարունակությամբ: Խիստ մայրցամաքային կլիմա, մոտավորապես 250 արևոտ օրերով: Այգու բարձրությունը՝ ծովի մակարդակից 1450 մ

Տեխնիկական տվյալներ

խաղողի տեսակ՝ 100% Ոսկեհատ:

Ալկոհոլ՝ 13%:

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ

Ջամբյուղավոր, հովհարային:

Գինեգործություն

Այս բնական սաթե գինին պատրաստվում է Ոսկեհատ խաղողից՝ հավաքված ավելի քան 100 տարեկան յուրարմատ խաղողի այգիներից: Այն բնականորեն խմորվել և թրմվել է 6 ամիս հողի մեջ թաղված կարաններում: Գինին չզտված և չֆիլտրված է: Չի պարունակում ավելացված սուլֆիտներ:

Գույնը

Սաթե՝ աղյուսի երանգով:

Բույր և Համ

Ոսկեհատի այս արտասովոր արտահայտումը հիմնված է սպիտակ գինեգործության նախնյաց մեթոդի վրա՝ պտղամաշկի տրմեցման տեխնոլոգիայով: Արտահայտված թթվայնությունը, նուրբ տանինները և չոր մրգերի երանգը ստեղծում են բացառիկ հավասարակշռություն և բազմաարտաբնույթ: Նրբագեղ մրգային փունջ ծիրանի չրի և հասուն դեղին մրգերի բնորոշ բույրերով, որոնք ուղեկցվում են դարչինի և թարմ խոտի նոտաներով:

Մատուցում

Այս գինին հաճելի է վայելել առանձին կամ համադրել հնցված պանիրների հետ:

Հնացում

Գինին կարելի է ըմպել հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 2 տարում: Լավ մառանում կարելի է պահել 6 տարի:





Воскеат предков Сухое натуральное янтарное 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 – 1450 м над уровнем моря.

Техническая информация

Сорт винограда: 100% Воскеат.

Алкоголь: 13%.

Обрезка, формирование

Гобеле, кустовая обрезка.

Винификация

Это натуральное янтарное вино изготовлено из винограда сорта Воскеат, собранного со столетнего виноградника с лозами на собственных корнях. Ферментация и мацерация проведена в карасах – армянских терракотовых сосудах, в течение 6 месяцев. Вино не фильтрованное, без добавления дрожжей и сульфитов.

Цвет

Янтарный с кирпичным отблеском.

Букет

Это необычное выражение Воскеата основано на старинном методе белого виноделия с технологией мацерации кожуры. Выраженная кислотность и оттенок шелковистых танинов и сухофруктов создают исключительный баланс и комплексность. Элегантный фруктовый букет с типичными ароматами кураги, спелых желтых фруктов и эссенции в сопровождении нот корицы и свежей травы.

Подача

Вино хорошо как само по себе, так и в сочетании с выдержанными сырами.

Выдержка и хранение

Это вино можно употреблять сразу, но свой истинный потенциал оно раскроется через 2 года. В хорошем погребе может храниться 6 лет.