TRINITY CANYON VINEYARDS ՏՐԻՆԻՏԻ ԿԱՆՅՈՆ ԱՅԳԻՆԵՐ

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

Ararev
Liqeur 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: 100% Areni Noir.
Alcohol: 16%.

Pruning and growing system
Double Guyot

Vinification
The grapes are harvested at optimal ripeness during the latter half of October. Following destemming and crushing, grape alcohol aged for a minimum of one year in oak barrels, with a strength of 77%, is added to the grape must to inhibit alcoholic fermentation. The fortified must undergoes an extended period of maceration. Subsequently, the finished wine is aged in oak barrels for 12 months. An elegant bouquet of characteristic ripe dark berries is combined with aromas of violet petals, vanilla, and white chocolate. In the mouth, the wine expresses itself with ripe fine tannins, caramel sweetness, and refreshing acidity.

Color
Light Ruby

Flavor profile
An elegant bouquet of characteristic ripe black berries is combined with aromas of violet petals, vanilla and white chocolate. At the palate, the wine expresses itself with ripe fine tannins, caramel sweetness and refreshing acidity.

Serving
It is preferable to enjoy it separately as an aperitif. It also goes well with delicate creamy desserts or natural dry fruits.

Ageing
Could be immediately consumed but will reveal its true potential in 1-2 years. It can be kept for 10 years in a good cellar.

TRINITY CANYON VINEYARDS ՏՐԻՆԻՏԻ ԿԱՆՅՈՆ ԱՅԳԻՆԵՐ

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

ԱռԱրև
Լիկյորային կարմիր 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% Արենի սև:
Ալկոհոլ՝ 16%:

Վազերի էտման և ձևավորման համակարգ
Երկթևանի Գույո:

Գինեգործություն
Այգեկութն իրականացվում է խաղողի ամբողջական հասունացման ժամանակ՝ հոկտեմբեր ամսվա երկրորդ կեսին: Ողկույզները չանչազատվում և ճխլվում են, որից հետո ալկոհոլային խմորումը կանխելու նպատակով խաղողի քաղցուին ավելացվում է 77 % թնդությամբ կաղնե տակառներում առնվազն մեկ տարի հնեցված խաղողի սպիրտ: Թնդեցված քաղցուն այնուհետև ենթարկվում է երկարաժամկետ թրմեցմանը, որից հետո պատրաստի գինենյութը հնեցվում է կաղնե տակառներում 12 ամիս:

Գույնը
Բաց սուտակագույն

Բույր և համ
Հատկանշական հասուն սև հատապտուղների նրբագեղ փունջը համադրված է մանուշակի թերթիկների, վանիլի և սպիտակ շոկոլադի բույրերով: Բերանում գինին արտահայտվում է հասուն նուրբ տանիններով, կառամելային քաղցրությամբ և թարմացնող թթվայնությամբ:

Մատուցում
Նախընտրելի է վայելել առանձին՝ որպես ապերիտիվ: Լավ է համադրվում նուրբ սերուցքային աղանդերի կամ բնական չրերի հետ:

Հնացում
Գինին կարելի է ըմպել հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 1-2 տարում: Լավ մառանում կարելի է պահել 10 տարի:

TRINITY CANYON VINEYARDS ՏՐԻՆԻՏԻ ԿԱՆՅՈՆ ԱՅԳԻՆԵՐ

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

Арарев
Ликерное 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: 16%.

Обрезка, формирование
Метод двойного Гюйо.

Винификация
Виноград собирается во нужной степени зрелости во второй половине октября. Виноград не выпускают, а измельчают, после чего для предотвращения алкогольного брожения в виноградное сусло добавляют виноградный спирт, выдержанный не менее года в дубовых бочках крепостью 77%. Затем ферментированный осадок подвергается длительной мацерации, после чего готовое вино выдерживается в дубовых бочках в течение 12 месяцев.

Цвет
Светлый рубин

Букет
Элегантный букет характерных спелых черных ягод сочетается с ароматами лепестков фиалки, ванили и белого шоколада. На вкус вино раскрывается тонкими спелыми танинами, карамельной сладостью и освежающей кислотностью.

Подача
Предпочтительно употреблять его отдельно в качестве аперитива. Прекрасно сочетается с нежными сливочными десертами или натуральными сухофруктами.

Выдержка и хранение
Вино можно пить сейчас, но свой истинный потенциал оно раскроет через 1-2 года. В хорошем погребе может храниться 10 лет.