

Artitude

Merlot 2015, IGP Codru

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ



Мерло

Тип: Красное сухое

Крепость: 13,5 % vol

Объём: 750 ml



Выдержка: Лёгкое влияние дуба

Урожай: 2015 · Коллекционное вино

Брожение: Брожение с мацерацией, затем
малолактическое брожение

Укупорка: Пробка



Прозрачность: Прозрачное, со зрелыми
кирпичными тонами

Интенсивность: Средняя

Цвет: Гранатовый с янтарными оттенками



Характер: Зрелый и элегантный

Интенсивность: От средней до высокой

Ароматы: Вяленая слива, чёрный чай, кожа,
тонкие пряности



Artitude

Merlot 2015, IGP Codru

Сахар: Сухое

Кислотность: Мягкая, округлая

Тело: Среднее

Танины: Шелковистые, хорошо интегрированные

Послевкусие: Мягкое, с округлым фруктом и землистыми нотами

Остаточный сахар: 5 g/l



Чернослив, чёрный чай, кожа и тонкие пряности.

Золото 87,13 балла · Black Sea Region Contest 2018

Золото 86,00 балла · Galicja Vitis 2018

Золото 88,80 балла · Oenoforum 2018

Золото · Vinarium International Wine Contest 2021

WineHunter Rosso · The WineHunter Award 2024



Сочетания с едой: Запечённая с

черносливом свинина, утка из духовки, паста с лесными грибами, выдержанные сыры



Советы для этого стиля вина.

Бокал: Бокал для красного вина

Декантация: Декантировать за 30–60 минут до подачи



Температура подачи: 15–18 °C

Аллергены: Содержит сульфиты



Виноградник: Гангура, на высоте около 120 м

Почва: Суглинистая почва

Климат: Мягкий климат со среднегодовой температурой около 12 °C и умеренными осадками (регион Кодру)

Сбор урожая: Ручной сбор, в середине октября

Общая кислотность: 5,5 g/l

Летучая кислотность: 0,62 g/l

Общий SO₂: 113 mg/l

Сухой экстракт: 30,5 g/l

Общая и летучая кислотность, общий SO₂ и сухой экстракт — по анализу партии L 19 (урожай 2015 года, розлив 6 июня 2018 года), выполненному национальной лабораторией CNVCPA (протокол испытаний № 1869C18 от 21.06.2018); измеренная тогда крепость — 13,64% об. В бутылках других партий значения могут немного отличаться.

Название: Название Artitude

соединяет «искусство» и «позицию»: для каждого урожая этикетку создаёт художник из Молдовы.

Этикетка: Олеся Каус. Для урожая 2015 года художница Олеся Каус перенесла на этикетку плоды из бабушкиного сада и молдавскую хору. Контрэтикетка представляет этикетку как совместный проект с художницей, который должен радовать и вкус, и глаз.

