



www.trinitycv.com | vineyards@trinitycv.com | +374 98 227123



Trinity Crossroads Red Reserve Dry red wine 2020

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: Cabernet Sauvignon, Areni Noir

Alcohol: 14.5%.

Pruning and growing system

Cordon de Royat (Cabernet Sauvignon), Double Guyot (Areni).

Vinification

The grapes are harvested at the right degree of ripeness. Cabernet Sauvignon is picked in September, while Areni - in the second half of October. Bunches are destemmed and crushed. The wine undergoes alcoholic fermentation in stainless steel tanks, followed by an extended post-fermentative maceration. The wine is aged in oak barrels for 24 months.

Color

Deep Ruby.

Flavor profile

Elegant fruity bouquet with the typical scents of ripe red berries accompanied by notes of green bell pepper, caramel and vanilla. At the palate, the wine appears with powerful ripe tannins, refreshing acidity and long aftertaste.

Serving

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

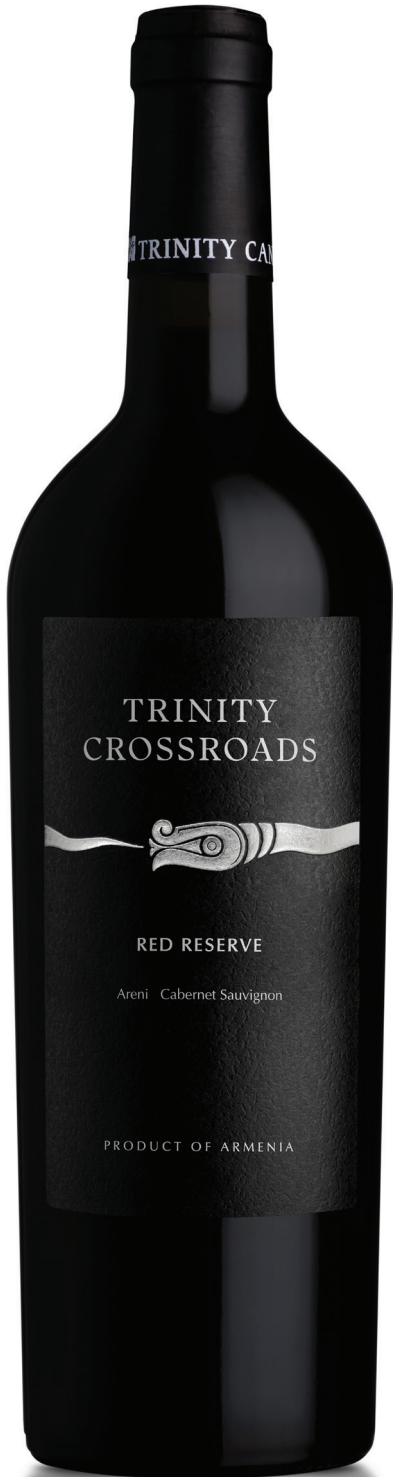
Ageing

Could be immediately consumed but will reveal its true potential in 2-3 years. It can be kept for 10 years in a good cellar. Should be opened and left to breath or decanted an hour at least before being served.





www.trinitycv.com | vineyards@trinitycv.com | +374 98 227123



Տրինիպի Քրոսրոդս Ռեդ Ռեզերվ Անապակ կարմիր գինի 2020

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 տեսակներ՝ Կաբերնե Սովինյոն, Արենի Սև
Ալկոհոլ՝ 14.5%:

Վազերի էստան և ձևավորման համակարգ

Կորդոն դե Ռուայա (Կաբերնե Սովինյոն), Երկթևանի Գույո (Արենի):

Գինեգործություն

Բերքահավաքն իրականացվում է խաղողի ամբողջական հասունացման ժամանակ: Սեպտեմբերին հավաքվում է Կաբերնե Սովինյոնը իսկ Արենին՝ հոկտեմբեր ամսվա երկրորդ կեսին: Ողկույզները չանջազարվում և ճխվում են: Գինենյութը սկսում է խմորվել չժամգործվող պողպատյա փարաներում, որից հետո ենթարկվում է երկարաժամկետ թրմեցմանը: Այս գինին հնացվում է 24 ամիս Կովկասյան կաղնու փակառաներում:

Գույնը

Մուգ սուրակագույն:

Բույր և համ

Հաղթանակական հասուն կարմիր հափապուղների նրբագեղ փունջը համադրված է կանաչ պղպեղի, կարամելի և վանիլի բուրմունքներով: Բերանում գինին արտահայտվում է հասուն գորեղ փանիններով, թարմացնող թթվայնությամբ և երկար հետհամային ազդեցությամբ:

Մաքուցում

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

Հնացում

Գինին կարելի է ըմպել հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 2 փարում: Լավ մառանում կարելի է պահել 10 փարի: Մաքուցելուց առնվազն մեկ ժամ առաջ շիշը պետք է բացել կամ լցնել դեկանտերի մեջ:





www.trinitycv.com | vineyards@trinitycv.com | +374 98 227123



Тринити Кроссродс Ред Резерв Сухое красное вино 2020

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: Каберне Совиньон, Арени Нуар

Алкоголь: 14.5%.

Обрезка, формирование

Кордон де Ройя (Каберне Совиньон), Метод двойного Гюйо (Арени).

Винификация

Арени собирается во второй половине октября, а Каберне Совиньон в Сентебре в нужной степени зрелости. Ягоды отделяются от гребней и дробятся. Мезга проходит алкогольную ферментацию в резервуарах из нержавеющей стали с последующей длительной пост-ферментативной мацерацией. Вино выдерживается в течение 24 месяцев в бочках из Кавказского дуба.

Цвет

Темно-рубиновый.

Букет

Элегантный фруктовый букет с типичными ароматами спелых красных ягод, сопровождаемых нотами зеленого перца, карамели и ванили. На вкус вино характеризуется сильными зрелыми танинами, освежающей кислотностью и долгим послевкусием.

Подача

Прекрасно сочетается с красным мясом, острыми блюдами и твердыми сортами сыров.

Выдержка и хранение

Вино можно пить сейчас, но свой истинный потенциал оно раскроет через 2 года. В хорошем погребе вино может храниться до 10 лет. Бутылку следует открыть или декантировать не менее чем за час до подачи.

