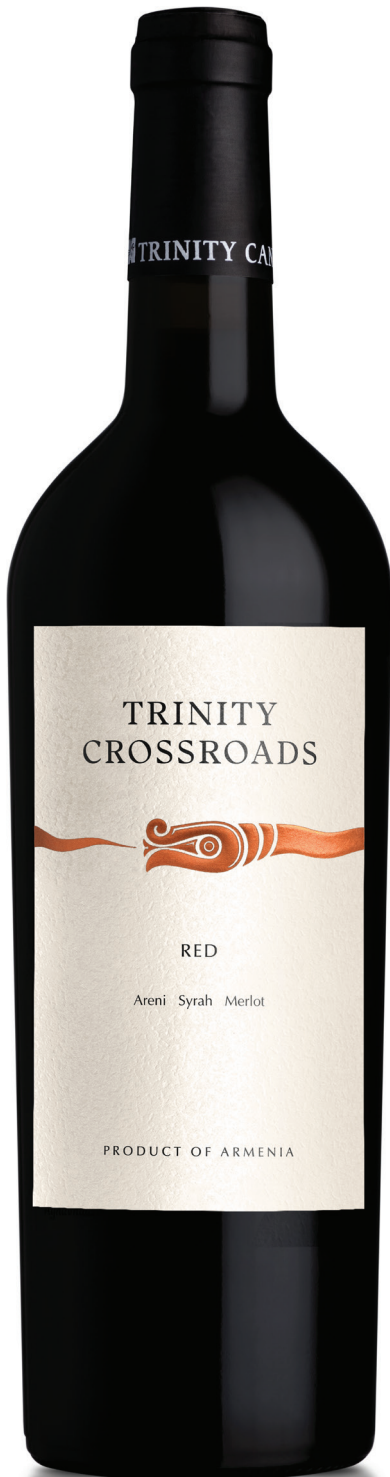




www.trinitycv.com | vineyards@trinitycv.com | +374 98 227123



Trinity Crossroads Red Dry red wine 2023

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: Areni, Syrah, Merlot

Alcohol: 14.5%.

Pruning and growing system

Cordon de Royat (Syrah) Double Guyot (Areni & Merlot).

Vinification

Harvesting occurs when the grapes reach full ripeness. Syrah and Merlot are harvested in September, while Areni is picked in the latter half of October. The grapes remain intact during the process. Fermentation begins in stainless steel tanks, followed by an extended maceration period. This wine is not aged in oak barrels. It features an elegant bouquet of ripe dark berries, complemented by notes of black pepper and dark chocolate. On the palate, it presents ripe, fine tannins, refreshing acidity, and a long, lingering finish.

Color

Deep Ruby.

Flavor profile

An elegant bouquet of characteristic ripe black berries combined with aromas of black pepper and dark chocolate. In the mouth, the wine expresses itself with ripe fine tannins, refreshing acidity and a long aftertaste.

Serving

Pairs well with grilled salmon, vegetable pastas, and soft cheeses.

Aging

This wine can be immediately consumed but will reveal its true potential in 1-2 years. It can be kept for 5 years in a good cellar.





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



Տրինիարի Քրոսրոդս Ռեդ Անապակ կարմիր գինի 2023

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՝ Արենի Սև, Սիրա, Մերլո
Ալկոհոլ՝ 14.5%:

Վազերի էստան և ձևավորման համակարգ

Կորդոն դե Ռուայա (Սիրա), Երկթևանի Գույո (Արենի և Մերլո)

Գինեգործություն

Այգեկութի իրականացվում է խաղողի ամբողջական հասունացման ժամանակ: Սեպտեմբերին հավաքվում են Սիրան և Մերլոն իսկ Արենին՝ հոկտեմբեր ամսվա երկրորդ կեսին: Ողկոյգները չանջազարվում և ձխվում են: Գինեյուրը սկսում է խմորվել չժանգոտվող պողպատյա տարաներում, որից հետո ենթարկվում է երկարաժամկետ թրմեցմանը: Այս գինին չի հնեցվում կաղնե տակառներում:

Գույնը

Մուգ մանուշակագույն:

Բույր և համ

Հարկանշական հասուն սև հաղապտուղների նրբագեղ փունջը համադրված է սև պղպեղի և մուգ շոկոլադի բույրերով: Բերանում գինին արտահայտվում է հասուն նուրբ տանիներով, թարմացնող թթվայնությամբ և երկար հետհամային ազդեցությամբ:

Մապուցում

Լավ է համադրվում խորոված սաղմոնի, բանջարեղենային պաստաների և պանրի փափուկ տեսակների հետ:

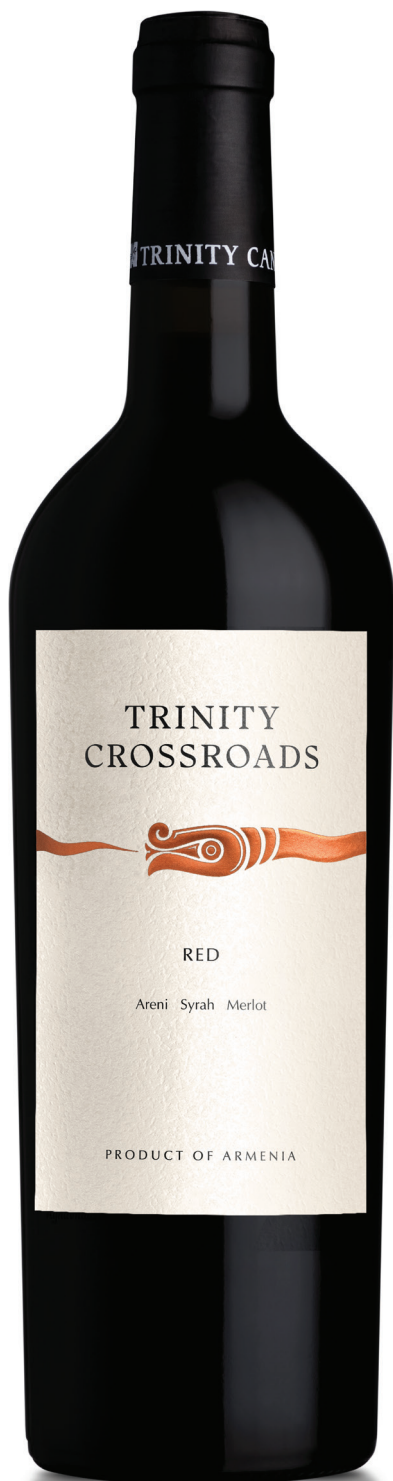
Հնացում

Գինին կարելի է ըմպել հիմա, բայց այն կբացահայտի իր իրական ներուժը 1-2 տարում: Լավ մառանում կարելի է պահել 5 տարի:





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



Тринити Кроссродс Ред Сухое красное вино 2023

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: Арени, Сира, Мерло

Алкоголь: 14.5%.

Обрезка, формирование

Кордон Роя (Сира), двойной Гюйо (Арени и Мерло).

Винификация

Сбор урожая проводится при достижении виноградом полной зрелости. Сира и Мерло собирают в сентябре, тогда как Арени во второй половине октября. Во время переработки ягоды сохраняются целыми. Брожение начинается в резервуарах из нержавеющей стали, после чего следует длительная мацерация. Вино не выдерживается в дубовых бочках. Оно обладает элегантным букетом спелых тёмных ягод с оттенками чёрного перца и тёмного шоколада. Во вкусе раскрываются зрелые, тонкие танины, освежающая кислотность и долгое послевкусие.

Цвет

Темно-рубиновый.

Букет

Элегантный букет спелых тёмных ягод, дополненный ароматами чёрного перца и тёмного шоколада. Во вкусе вино отличается зрелыми, тонкими танинами, освежающей кислотностью и продолжительным послевкусием.

Подача

Прекрасно сочетается с лососем на гриле, овощной пастой и мягкими сырами.

Выдержка и хранение

Вино готово к употреблению уже сейчас, однако полностью раскроет свой потенциал через 1–2 года. При правильных условиях хранения в погребе может выдерживаться до 5 лет.

