

Pinot Noir

2018

- Сорт: Пино ноар 100%
- Произход: с. Пъдарско, общ. Пловдив
- Клон: Дижон ###
- Беритба: 06.09.2018 – ръчно
- Брикс: 24,5
- Ронкуване: ръчно, мрежа
- Мацериране: 14 дни с 25% допълнителни ципи, с 1-2 % чепки
- Дрожди: диви
- Температура: околна среда, неконтролирана
- Шапка: 3-4 пъти дневно потапяне
- ABV: 14%
- Отлежаване: 22 месеца в барик, „неутрален“ (5+ г.)
- Сулфити: ~15-20 mg/L добавяни при две претакания и преди бутилиране

2019

- Сорт: Пино ноар 100%, биологично
- Произход: с. Елхово, общ. Стара Загора
- Клон: Дижон 115 и 777 (50/50%)
- Беритба: Септември 14-16 – ръчно
- Брикс: 25,1
- Мацериране: 17 дни; (50% с чепки неронкувано, 50% ронкувано)
- Дрожди: диви
- Температура: околна среда, неконтролирана
- Шапка: 3-4 пъти дневно потапяне за ронкуваното; леко разбъркване за целите гроздове
- ABV: 14.5%
- Отлежаване: 22 месеца в барик, „неутрален“ (5+ г.), по отделно. Блендвани преди бутилиране 50/50.
- Сулфити: ~15-20 mg/L добавяни при едно претакане и преди бутилиране