

THE SPECIAL

Alluria – 2018

14% alc

CÉPAGES

KHNDOGHNI

TERROIR

Le vignoble est à Saint-Echmiadzine dans la vallée d'Ararat où le climat chaud, le sol sablonneux et argileux se traduisent par une récolte parfaite qui assure la haute qualité et le goût unique de ce vin.

VINIFICATION & ELEVAGE

La première étape de la fabrication de "Alluria the Special" est la récolte, qui se fait par cueillette à la main. C'est l'étape essentielle pour garantir un vin délicieux. Après la récolte, les raisins sont amenés à notre usine avec des caisses en bois d'Artsakh. Puis l'étape de sélection des raisins où les raisins pourris ou trop mûrs sont supprimés. Une fois les raisins triés, ils sont prêts à être égrappés et foulés. Puis, pendant la macération, commence le processus de fermentation où la température n'est pas contrôlée. Puis le pressage qui vise à séparer le jus des peaux, des graines et des solides. Après le pressurage, la fermentation se poursuit, puis le processus de ratissage suit (de 2 à 3 fois) et, par conséquent, le vin se sépare du moût. La mise en bouteille est la dernière étape du processus de fabrication de "Alluria the Special". Ce vin n'a pas de vieillissement.

DÉGUSTATION

"Alluria the Special" est de couleur rouge foncé brillant avec de petits tons bruns, corsé. Il est riche en tanins, avec du sirop de mûre, du cassis et des arômes de cerise mûre, et il laisse un arrière-goût incroyable et de longue durée.

Le caractère unique d'Alluria, qui rend leurs vins différents, est qu'aucune levure et aucun sulfite commerciaux ne sont ajoutés.



Naturel ROUGE