

simple
...не просто вино

РОССИЯ

Усадьба Маркотх. Алексей Толстой





УСАДЬБА МАРКОТХ ОТ ГЛАВНОГО АВТОРА СОВРЕМЕННОЙ ВИННОЙ ПРОЗЫ РОССИИ АЛЕКСЕЯ ТОЛСТОГО!



АЛЕКСЕЙ ТОЛСТОЙ

Ярчайший винодел «новой волны», создатель вин
«Усадьба Дивноморское» и «Галицкий&Галицкий»

БУТИКОВОЕ ХОЗЯЙСТВО 12 ГА

у подножия Маркотхского хребта вблизи

Геленджика

ОСТРОСЮЖЕТНЫЕ ВИНА

Жаркие, мощные и насыщенные

ПЕРВОЕ ВИНО

В портфеле Simple

ОСОБАЯ ВЫДЕРЖКА

Для вин в бочках из кавказского дуба

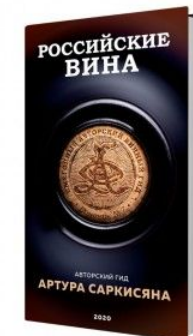




- Площадь хозяйства : 12 га (под лозами 10 га)
- Производство 40 - 50 000 бут. в год
- Виноградники Усадьба Маркотх расположены у Маркотхского хребта в 10 км от Геленджика
- Климат жаркий – с ветреным жарким летом, снежной зимой и скудными осадками.
- Почвы: сланец и известняк вместе с песком и глиной, напоминает тосканский «галестро».



- Усадьба Маркотх помимо виноградников располагает своим фермерским хозяйством, где выращивают кроликов, куриц.
- Вина Алексея Толстого каждый год получают самые лестные отзывы экспертов, в том числе всегда особо отмечены в Гиде Артура Саркисяна.





Усадьба Маркотх

- Линейка ассамбляжных вин
- Концепция второго вина хозяйства
- Только собственный виноград, ручной сбор
- Каналы дистрибуции : SW + ИМ



Усадьба Маркотх Премиум

- Вина с выдержкой , более структурные и насыщенные
- Высокий потенциал хранения и развития
- Только собственный виноград, ручной сбор
- Лимитированный объем производства
- Каналы дистрибуции : HoReCa, Бутики, ЧКО, SW, Премиум Ритейл



Новинка



Кюве Блан Усадьба Маркотх 2019

Белый бленд, пара к Кюве N 1 резерв, созданный из основных белых сортов, культивируемых на склонах Маркотхского хребта, в ВЗНМП «Маркотхские холмы». «отпечаток терруара Маркотх в белом» , как его назвал А.Толстой
Состав: совблан 40%, вионье 40%, шардоне 10%, алиготе 10%.

Раздельный сбор, раздельная винификация.

Тщательная селекция ягод, деликатное гребнеотделение, прессование на современном мембранном прессе с отбором лучшей части виноградного сока. Брожение при t-18-19 градусов в стали, только половина Шардоне сбраживается и выдерживается в новых барриках из французского дуба и акации. В бочках проводится малолактика, в стали- нет.

Раздельная выдержка на осадке 11 мес с регулярным батоннажем, после чего приступаем к созданию бленда. После ассамбляж вино выдерживается в стальных емкостях на тонком дрожжевом осадке ещё 3 мес.

Деликатная кларификация, фильтрация и розлив с применением инертного газа. После бутелирования - 3 мес отдых, после которого вино поступает на оформление и направляется на продажу.

Дегустационные характеристики:

Светлосоломенный цвет с зеленоватым оттенком.

В аромате спелый крыжовник, спаржа, желтое яблоко, персик, абрикос, оттенки цветущей лаванды.

Вкус яркий, с преобладанием нюансов спелых фруктов и жизнеутверждающей кислотностью.

Послевкусие продолжительное с солоноватым оттенком.



Новинка



Алиготе Усадьба Маркотх 2019

Алиготе 100%

Ручной сбор винограда в первой декаде сентября.

Практикуется двойной сбор. Сначала собирают 30% урожая в момент, когда виноград еще не достиг полной фенольной зрелости. Эта часть имеет невысокий показатель сахаристости и высокий уровень кислотности. Остальные 70% урожая убираем через 3-4 дня в стадии оптимальной зрелости. Именно такой тщательный подход к уборке позволяет получать свежие яркие гастрономические вина даже несмотря на жаркий терруар Причерноморья.

Тщательная селекция ягод, деликатное гребнеотделение, прессование на современном мембранном прессе с отбором лучшей части виноградного сока.

Брожение при t-18-19 градусов в стали.

Выдержка на осадке 11 мес с регулярным батоннажем.

Батоннаж проводят еженедельно в первые 2-3 мес выдержки на тонком осадке, далее интенсивность проведения батоннажей снижается. Деликатная кларификация, фильтрация и розлив с применением инертного газа.

После бутелирования - 3 мес отдых, после которого вино поступает в продажу.

Дегустационные характеристики:

Светло-соломенный цвет с бледно-лимонным оттенком.

В аромате полевые цветы, оттенки цитрусовых.

Вкус свежий, яркий с хорошей кислотностью и нюансами фруктов : зелёное яблоко, желтая слива.

Послевкусие продолжительное с минеральным финишем.

Прекрасное летнее вино для неспешного времяпрепровождения

Эксклюзив канала NoReCa



Шардоне Усадьба Маркотх 2019

Шардоне – 100%.

Площадь -1,7 га, 1,2 –посадка 2012 г., 0,5 га -2016 г.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га.

Низкая урожайность – 40 ц/га.

Ручная уборка в ящики.

Винификация: гребнеотделение и дробление ягоды, непродолжительное настаивание в мембранном прессе -3-4 часа, отбор самотека и сусла первого давления не более 55 дал/тонны. Осветление в стационарном режиме при низких температурах. Брожение при температуре 19-20 градусов Цельсия 80% сталь, 20 % баррики из французского дуба -2 и 3 пассаж. Выдержка на тонком осадке с регулярным баттонажем в стальных емкостях.

В барриках – полная малолактика, выдержка на полном осадке с регулярным баттонажем.

Ассамбляж/кларификация и стабилизация/фильтрация и розлив с применением инертного газа.



Совиньон Блан Усадьба Маркотх

Совиньон блан – 100%.

Площадь -1,5 га- посадка 2012 г.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га.

Низкая урожайность – 50 ц/га.

Ручная уборка в ящики.

Винификация: гребнеотделение и дробление ягоды, настаивание в мембранном прессе -5-6 часов, отбор самотека и сусла первого давления не более 55 дал/тонны. Осветление в стационарном режиме при низких температурах. Брожение при температуре 19-20 градусов Цельсия - 100% сталь. Выдержка на тонком осадке с регулярным баттонажем в стальных емкостях.

Ассамбляж/кларификация и стабилизация/фильтрация и розлив с применением инертного газа.

Временно отсутствует.



Каберне Совиньон Усадьба Маркотх 2019

Каберне совиньон – 100 %.

Это премьера моносортового КС с УМ, ранее весь КС уходил на Кюве N 1 резерв. С 2019 года планируем ежегодно часть КС выпускать в моносорте.

Ручной сбор, тщательная селекция гроздей и ягод.

Гребнеотделение максимально деликатное с сохранением целых ягод.

Предферментационная мацерация при низкой температуре, комбинация пиваж-делестаж-ремонтаж. Общий скин-контакт - 20 дней.

Выдержка в бочках из французского 60 % и Кавказского дуба 40 % в течении 17 мес.

Бочки тонно 450-500 литров, 50% новые, 50% 3,4 пассаж.

Кларификация яичным белком.

Обязательный отдых вина перед оформлением - не менее 6 мес.

Дегустационные характеристики:

Глубокий рубиновый цвет. В аромате - россыпь чёрных ягод : чёрная смородина, машина, спелая чёрная черешня, нотки какао и ферментированного табачного листа, молотого чёрного перца.

Вкус : вино полнотелое, мощные, но очень спелые танины, ягодный профиль, хорошая кислотность. Послевкусие долгое, яркое.



Кюве №1 Усадьба Маркотх 2018

Каберне совиньон – 42%, Мерло – 38%, Сира -20%.

Авторское кюве Алексея Толстого, суть терруара Маркотх в красном исполнении.

(Кюве №1 Усадьба Маркотх 2017: Каберне совиньон – 45%, Сира -40%, Мерло – 15%)

Год посадки лоз всех 3-х сортов – 2012.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га.

Низкая урожайность – 45 ц/га.

Ручная уборка в ящики.

Винификация для каждого из 3 сортов:

Гребнеотделение. Брожение при температуре 29-30 градусов Цельсия – 7 дней.

Техника винификации представляет собой комбинацию пижаж/ремонтаж/делестаж.

Первый и второй день пижаж /ремонтаж, далее – ремонтаж и закрытый делестаж .

Постферментационная мацерация. Средняя продолжительность скин-контакта 20-21 день.

Прессование. Осветление и последующая переливка в бочки. Полная малолактика в бочках.

Раздельная выдержка по сортам в бочках из кавказского дуба 90%- объёмом 450-500 литров ,2-3 пассаж, 10% французский дуб, 500 литров -2 пассаж.

Средняя продолжительность выдержки в бочках – 17 мес.



Сира Усадьба Маркотх 2018

Сира– 100%.

Площадь – 0,7 га. Год посадки – 2012.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га. Низкая урожайность – 50 ц/га. Ручная уборка в ящики.

Винификация:

Гребнеотделение. Брожение при температуре 29-30 градусов Цельсия – 8 дней. Техника винификации представляет собой комбинацию ремонтаж/делестаж. Пост-ферментационная мацерация. Общая продолжительность скин-контакта 21-22 дня. Полная малолактика в бочках.

Выдержка в бочках из кавказского дуба. объемом 450-500 литров ,2-3 пассаж. Продолжительность выдержки -15 месяцев.



Мерло Усадьба Маркотх 2018

Мерло – 100%.

Площадь – 1,2 га. Год посадки – 2012.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га.

Низкая урожайность – 50 ц/га.

Ручная уборка в ящики.

Винификация:

Гребнеотделение. Брожение при температуре 29-30 градусов Цельсия – 7 дней. Техника винификации представляет собой комбинацию пижаж/ремонтаж/делестаж. Первый и второй день пижаж /ремонтаж, далее – ремонтаж и закрытый делестаж. Постферментационная мацерация. Общая продолжительность скин-контакта 20-21 день.

Прессование. Осветление и последующая переливка в бочки. Полная малолактика в бочках.

Выдержка в бочках из французского дуба. объёмом 400 литров ,3 пассаж.

Продолжительность выдержки – 18 месяцев.

Ассамбляж, кларификация свежим яичным белком, розлив без фильтрации, с применением инертного газа.

Бутылочная выдержка перед началом продаж – не менее 6 мес.



Марселан Усадьба Маркотх

Марселан – 100%.

Площадь – 0,6 га. Год посадки – 2012.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га.

Низкая урожайность – 50 ц/га.

Ручная уборка в ящики.

Винификация:

Гребнеотделение. Брожение при температуре 29-30 градусов Цельсия – 8 дней. Техника винификации представляет собой комбинацию пижаж/ремонтаж/делестаж. Первый и второй день пижаж /ремонтаж, далее – ремонтаж и закрытый делестаж .

Постферментационная мацерация. Общая продолжительность скин-контакта 20-21 день.

Прессование. Осветление и последующая переливка в бочки. Полная малолактика в бочках.

Выдержка в бочках из кавказского дуба объёмом 600 –новая, и 450 литров литров -3 пассаж. Продолжительность выдержки 18 мес.

Ассамбляж, кларификация, фильтрация и розлив с применением инертного газа.

Бутылочная выдержка перед началом продаж – не менее 6 мес.

Временно отсутствует (приход дек 2021)



Мерло – 100%.

Площадь – 1,2 га. Год посадки – 2012.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га, низкая урожайность

Ручной сбор

Винификация:

Гребнеотделение. Брожение при температуре 29-30 градусов Цельсия – 7 дней. Техника винификации представляет собой комбинацию пижаж/ремонтаж/делестаж. Первый и второй день пижаж /ремонтаж, далее – ремонтаж и закрытый делестаж .Постферментационная мацерация. Общая продолжительность скин-контакта 20-21 день.

Прессование. Осветление и последующая переливка в бочки. Полная малолактика в бочках.

Выдержка в бочках из французского дуба. объёмом 400 литров ,3 пассаж.

Продолжительность выдержки – 18 месяцев.

Ассамбляж, кларификация свежим яичным белком, розлив без фильтрации, с применением инертного газа.

Бутылочная выдержка перед началом продаж – не менее 6 мес.



Усадьба Маркотх белое

Сортовой состав: Совиньон блан, Вионье.

Посадка -2012 г.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га.

Низкая урожайность – 50 ц/га.

Ручная уборка в ящики.

Винификация: гребнеотделение и дробление ягоды.

Прессования с отбором всех фракций сусла.

Осветление в стационарном режиме при низких температурах. Брожение при температуре 19-20 градусов Цельсия - 100% сталь, с использованием дубовых клёпок.

Выдержка на тонком осадке с регулярным баттонажем в стальных емкостях.

Ассамбляж/кларификация и стабилизация/фильтрация и розлив с применением инертного газа.



Усадьба Маркотх красное

Сортовой состав: Каберне совиньон, Сира, Марселан.

Год посадки лоз всех 3 сортов– 2012.

Плотность посадки – 4 500 лоз/га.

Низкая урожайность – 45 ц/га.

Ручная уборка в ящики.

Раздельная винификация:

Гребнеотделение. Брожение при температуре 29-30

градусов Цельсия – 7 дней. Техника винификации

представляет собой комбинацию

пижаж/ремонтаж/делестаж. Первый и второй день

пижаж /ремонтаж, далее – ремонтаж и закрытый

делестаж .Постферментационная мацерация. Общая

продолжительность скин-контакта 20-21 день.

Прессование. Осветление и последующая переливка в

бочки. Полная малолактика в бочках.

Выдержка в стальных резервуарах – 90 %, 10 % дубовые

бочки, объёмом 450-500 литров ,2-3 пассаж.

Ассамбляж, кларификация, фильтрация и розлив с

применением инертного газа.

Бутылочная выдержка перед началом продаж – не

менее 3 мес.