



# MARANI

## Saperavi-Cabernet

Region winiarski:	Region KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino regionalne
Odmiany:	Saperavi 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Pochodzenie winogron:	100% Winnice Kondoli
Urodzaj:	8-10 ton/ha.
Typ wina:	Wytrawne czerwone
Analiza wina:	Alk. 13,5 %, Cukier resztkowy <3 g/l; T/A: 5-6 g/l

### Winifikacja

Dojrzałe winogrona są zbierane ręcznie, odszypułkowane i tłoczone. Fermentacja na naturalnych drożdżach w kadziach z nierdzewnej stali w kontrolowanej temperaturze (23-28°C). Po 8-10 dniowej maceracji wino zostaje złane z nad osadu i poddane fermentacji malolaktycznej. 90% wina dojrzewa w kadziach z nierdzewnej stali, a 10% w dębowych beczkach przez 4 miesiące. Ostateczne zmieszanie wina następuje po 5 miesiącach.

### Degustacja

Kolor:	Głęboki czerwony.
Aromat:	Wyraziste, z lekką pikanterią. Z bogatym aromatem owocu wiśni, jeżyn, jagód i pestek.
Smak:	Dobra owocowa faktura podkreślona delikatnymi taninami i charakterem saperavi. Dość długie, finał wybrzmiewa korzeniami i owocami leśnymi.

### Podawać

Do pieczonych mięs z grilla, czerwonego mięsa oraz serów. t: 16-18°C.

