



MARANI

Khvanchkara

Region winiarski:	Region RACHA-LECHKHUMI
Apelacja:	KHVANCHKARA - szczególny rejon uprawy winorośli
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino jakościowe o zastrzeżonym nazewnictwie miejsca pochodzenia upraw winorośli
Odmiany:	Aleksandreuli 50%, Mujuretuli 50%
Pochodzenie winogron:	KHVANCHKARA - szczególny rejon uprawy winorośli
Urodzaj:	8 ton/ha.
Typ wina:	Półslodkie, rocznikowe, czerwone
Analiza wina:	Alk. 11,0 %, Cukier resztkowy 30-45 g/l; T/A: 5,5-6,5 g/l

Winifikacja

Bardzo dojrzałe winogrona są zbierane ręcznie. Po oddzieleniu od szypulek jagody są delikatnie tłoczone i poddawane fermentacji na naturalnych drożdżach w kadziach ze stali nierdzewnej, w kontrolowanej temperaturze 23-28°C. Po 5-7 dniowej maceracji proces fermentacji jest zatrzymywany poprzez oziębienie, żeby zachować w winie naturalną zawartość cukru i świeżość. Przed butelkowaniem wino poddaje się procesowi stabilizacji w temperaturze 0°C.

Degustacja

Kolor:	Rubinowy.
Aromat:	Elegancki aromat jeżyn, dzikiej róży, rodzynek i migdałów.
Smak:	Zachowana równowaga pomiędzy naturalnym aromatem, słodyczą i kwasowością oraz delikatność sprawiają, że wino jest świeże i posiada łagodny, bogaty smak.

Podawać

Do deserów, ciast orzechowych, wyrazistych, łagodnych serów. t: 12-14°C.

