

MARANI RESERVE

MARANI RESERVE jest limitowanym winem produkowanym tylko z urodzaju najlepszego rocznika z naszej winnicy KONDOLI, o dużym potencjale starzenia i wyjątkowych walorach.

MARANI RESERVE 2007 jest naszą pierwszą próbą, żeby podczas najlepszego rocznika wyprodukować wino limitowane najwyższej jakości.

Wino jest wytworzone z ręcznie zebranego i przesorowanego szczepu Saperavi z jak najmniejszą ingerencją w trakcie procesu fermentacji.

Region winiarski:	Region KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	Saperavi 100%
Pochodzenie winogron:	Parcela Saperavi, Winnice KONDOLI, północne stoki doliny Rzeki Alazani
Urodzaj:	5-6 ton/ha.
Typ wina:	Wytrawne, rocznikowe, czerwone
Potencjał dojrzewania:	kilkadziesiąt lat
Analiza wina:	Alk. 13,5 %, T/A: 4,5-5,5 g/l

Winifikacja:

Krzewy winogron z wybranych parceli o oznaczeniach Saperavi w Winnicach Kondoli w sierpniu zostały pozbawione części owoców, by ograniczyć zbiory do 5-6 ton z hektara a tym samym podnieść jakość oraz walory smakowe późniejszego wina. Pod koniec września, dojrzałe winogrona są ręcznie zbierane do małych skrzynek i ręcznie przesorowane w naszej winiarni. Po oddzieleniu od szypulek, jagody są delikatnie tłoczone. Fermentacja odbywa się w otwartych, 225-litrowych beczkach. Przez cały proces fermentacji, która przebiega w sposób naturalny w temperaturze 26°C, moszcz jest mieszany ręcznie. W ten sposób mechaniczny nacisk na skórki winogron zostaje ograniczony do minimum, co zapewnia delikatne wydzielanie się tanin i substancji barwnikowych. Po fermentacji wino jest przelewane do zamkniętych dębowych beczek celem przeprowadzenia fermentacji malolaktycznej oraz dalszego dojrzewania (wino dojrzewa przez 24 miesiące). Bez filtracji wino jest butelkowane do dalszego dojrzewania.

Degustacja:

- Kolor:** Rubinowy, z apetycznym fioletowym refleksem.
- Aromat:** "Ciemne", intensywne i bogate - jeżyny, jałowiec, dojrzała wiśnia, żywica, ziola, wilgotne leśne runo, krew, wędzona dziczyzna, świeżo garbowana skóra, pieprz. Czuć dobrą jakość owocu, czysty i świetnie wypunktowany styl dobrego Saperavi.
- Smak:** Ma posępną elegancję, ziołowość i tę swoistą, dobrze rozumianą, "szczupłość", która oddala go od bombastycznych wydań nowoczesnych win. Jest wyważone, zrobione z umiarem. Surowe, zwarte, zbalansowane.

Podawać:

Do grillowanego mięsa, warzyw oraz młodych serów. T. 18°C.

Uwagi: należy przelać do karkafki 2 godziny przed podaniem

