



SATRAPEZO

MTSVANE

THE SATRAPEZO MTSVANE IS PRODUCED IN ACCORDANCE WITH ANCIENT WINEMAKING TECHNIQUES DATING BACK 6000 YEARS IN GEORGIAN CLAY RESERVOIRS, KVEVRI, BURIED IN THE EARTHEN FLOOR OF THE TRADITIONAL WINE CELLAR ...

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region.
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estates limited release
Varietal composition:	Mtsvane 100%
Grape source:	MTSVANE block of Kondoli vineyards.
Grape yield:	4-5 ton/hectare.
Wine type:	Dry vintage white.
Cellaring:	Now, but will benefit by 5-7 years of aging.
Total Production:	4000 - 0,75l bottle; 50 - 1,5l magnum bottles.
Packaging:	0,75X6 bottle cartons. Individual cartons for 0,75l and 1,5l magnum bottles are available at additional cost.

WINEGROWING

Selected block of MTSVANE grapes of Kondoli vineyards has been green harvested in July -August, just before the véraison (August) in order to artificially reduce the grape yield down to 4-5 tons per hectare and thus, increase the overall quality and concentration of remaining fruit. At the end of September the grapes were hand-harvested in small boxes, hand sorted in our winery, gently de-stemmed and lightly crushed into historical Georgian clay wine vessels 'KVEVRI' buried in the winery's earthen floor. The fermentation was performed by natural yeast, found on grape skins. During the whole process of fermentation cap management has been performed only by hand punching, thus overall mechanical impact on grape skins has been minimized and soft extraction and integration of skin aromas has been ensured. After the long 5 month maceration, the resulting golden colored wine was decanted and transferred gently into traditional small oak barriques for further maturation. Coarse filtration was complemented by bottling and bottle aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	Deep gold color, very thick tears.
Aromas:	Exposing layers of dry white and yellow fruit, sweet pie and coconut aromas.
Palate:	The texture is buttery, dense and round, accompanied by myriad of flavours of ripe quince; pear and other yellow fruit jam with slight touch of oaky characters derived from barrel aging. Finish is long and fruity supported by light citric sourness.

FOOD MATCHING

Robust pork, veal and chicken dishes, simply roasted or served either with fruit or cream sauces.
Hard cheeses. t: 12-15°C. We recommend opening a bottle 30 minutes prior to serving.

SATRAPEZO

MTSVANE

SATRAPEZO MTSVANE WYTWARZA SIĘ W KVEVRI, W GLINIANYCH AMFORACH ZAKOPANYCH W ZIEMI TRADYCYJNEJ WINIARNI, Z ZASTOSOWANIEM STAROGRUZIŃSKICH METOD BIORĄCYCH SWOJE POCZĄTKI 6000 LAT TEMU.

Region winiarski:	KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	Mtsvane 100%
Pochodzenie winogron:	Parcela MTSVANE w winnicy Kondoli
Urodzaj:	4-5 t/ha
Typ wina:	Wytrawne rocznikowe białe
Potencjał dojrzewania:	5 - 7 lat
Produkowana ilość:	4000 butelek o poj. 0,75 l oraz 50 butelek o poj. 1,5 l
Opakowanie:	6 butelek o poj. 0,75 l w kartonie lub pojedyncze kartony dla butelek o poj. 0,75 l i 1,5 l.

WINIFIKACJA

Krzewy winogron z wybranej parceli o oznaczeniu MTSVANE w winicach Kondoli, zostały pozbawione części owoców, by zaniżyć zbiory do 4-5 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 ponownie sortowane w naszej winiarni. Po oddzieleniu od szypulek jagody zostały delikatnie zmiażdżone i umieszczone w tradycyjnych gruzińskich glinianych amforach zwanych „KVEVRI”, zakopanych w glinianej podłodze winiarni. Fermentacja przebiega na naturalnych drożdżach znajdujących się na skórkach owoców. Przez cały proces fermentacji, wszystkie procedury przeprowadzane były ręcznie, w ten sposób mechaniczny nacisk na skórkę winogron został ograniczony do minimum, co zapewnia łagodne przenikanie się aromatów i tanin ze skórek owoców. Po długiej, 5 miesięcznej maceracji i osiągnięciu złotego koloru, wino było złane z nad osadu i wlane do tradycyjnych 225 l beczek dębowych celem dalszego dojrzewania. Następnie wino dojrzewa w butelkach.

DEGUSTACJA

Kolor:	Jaskrawy złoty.
Aromat	Delikatna nuta siana, kwiatów polnych i ziół. Dużo aromatów pestki, grapefruita, dojrzałej gruszki, owocowego suszu oraz akcentów wanilowego cukru i drewna.
Smak:	Gęste, kościste. W smakach pojawiają się dodatkowo lekkie aromaty orzechowe, waniliowe oraz suszonych ziół.

PODAWAĆ

Do dań z wieprzowiny, cielęciny i dań z kurczaka. t: 12-15°C.
Uwagi: należy przelać do karafki przed podaniem.