



MARANI

Saperavi Rosé

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	100% Kondoli Vineyards
Grape yield:	8-10 ton/hectar
Wine type:	Dry Rose
Wine analysis (indicative):	Alc. 13,0 % vol; Res. Sugar: <4g/l; T/A: 5,5-7 g/l.

Саперави Розé

Происхождение:	Виндельческий регион Кახეთი
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное вино
Сортовой состав:	Саперави 100%
Источник винограда:	100% выращивание на виноградниках Кондоли
Урожайность:	8-10 тонн/га.
Тип вина:	Розовое сухое
Показательный анализ вина:	Алк. 13%; Ост. Сахар: <4 г/л; Кислотность 5,5-7 г/л.

Vinification

Saperavi grapes are hand-picked at the optimum of their maturity in the middle of September. Softly de-stemmed and crushed they are cooled down to 4°C and macerated on skins for 8-10 hours. Then the juice is drained and settled. The fermentation proceeded at controlled temperature (15-18°C) in stainless steel tanks, using selected yeast strains. After the fermentation completes, the wine is racked clean to another tank for further refinement and aging. First lots are bottled between February and April.

Винификация

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения, суло вымачивается (мацерация) в течении 8-10 часов при температуре до 4°C. Полученный самотёк осветляется с последующим брожением в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (15-18°C). с использованием культурных дрожжей. После брожения вино снимается с осадка и все последующая обработка и выдержка проходит в цистернах из нержавеющей стали до розлива в бутылках которая обычно начинается с Апреля месяца.

Tasting notes

Color: Light pink color
Aromas: Aromas of pomegranate and barberry are combined with peach and raspberry
Palate: The taste is crisp and elegant, with the bunch of flavors repeating the nose. The mid palate is silky and round ending with lively rose petal and well balanced aftertaste

Описание вина

Цвет: Бледно-красной розы
Ароматы: Ярко выражены ароматы черной смородины, органично сочетается с тонами спелого персика и малины
Вкус: Вино средней плотности, молодое и свежое, со вкусом красных ягод, пикантным и отлично сбалансированным длительным послевкусием

Food matching

Fish and cold meat, summer picnics and barbecues. t: 8-10°C.

Подходит

К рыбе, мясным закускам, летним пикникам. t: 8-10°C

