



# MARANI

## Alazani Valley Rosé

## Алазанская Долина Розé

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:	Medium sweet Rose
Wine analysis (indicative):	Alc. 12,5 % vol; Res. Sugar: <38g/l; T/A: 5,9 g/l.

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Климат:	Умеренный континентальный
Классификация вина:	Региональное вино
Сорт винограда:	100% саперави
Источник винограда:	Кахети
Урожайность:	8-10 тонн/га.
Тип вина:	Розовое полусладкое вино
Анализ вина:	Содержание алкоголя – 11-12,5%; остаточный сахар: <38 грамм/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. When the fermenting juice reaches optimum sugar/aciduity balance, fermentation is stopped by cooling, in order to retain the natural sweetness and freshness of the wine.

### Винификация

Сбор урожая производится вручную, на пике спелости винограда. Стебли нежно отделяются от ягод, после чего мезгу, охлажденную до 4°C, оставляют на 8-10 часов для мацерации. Когда сок приобретает желаемый розовый цвет, его переливают в другую емкость и оставляют на несколько дней для осветления. Брожение происходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (18°C). Когда содержание сахара в молодом вине достигает желаемого уровня, брожение прекращается путем охлаждения и фильтрации, чтобы сохранить естественную сладость и непосредственность вина.

### Tasting notes

**Color:** Light pink color  
**Aromas:** Aromas of pomegranate and barberry are combined with peach and raspberry  
**Palate:** A slightly sweet taste is fresh and delicate, with flavors of red fruits, watermelon and red cherry compote. Mid palate is soft and mouthwatering, well-balanced by juicy acidity and natural sweetness

### Описание вина

**Цвет:** Бледно-розовый.  
**Аромат:** Граната и барбариса, перемешанный с тонами персика и малины.  
**Вкус:** Радостный и чуть сладкий, с выраженными ароматами клубничного и вишневого компота. Послевкусие долгое и гармоничное, со сладко-кислыми тонами засахаренной вишни.

### Food matching

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

### Подходит

К рыбе, мясному закуским, летним пикникам. t: 8-10°C

