



MARANI

Saperavi-Cabernet Саперави-Каберне

Winegrowing region: KAKHETI viticulture region	Происхождение: Винодельческий регион КАХЕТИИ
Climate type: Moderate continental	Климат: Умеренный континентальный
Wine classification: Regional wine	Классификация вина: Региональное вино
Varietal composition: Saperavi 50%; Cabernet Sauvignon 50%	Сорт винограда: 50% Саперави, 50% Каберне совиньон
Grape source: 100% Kondoli Vineyards	Источник винограда: Кахети
Grape yield: 9-11 ton/hectar	Урожайность: 8-10 тонн/га.
Wine type: Dry red	Тип вина: Красное сухое вино
Wine analysis (indicative): Alc. 13.5 % vol; Res. Sugar: <4 g/l; T/A: 5-6g/l.	Анализ вина: Содержание алкоголя – 13,5%; остаток сахара: <4 грамм/л.;

Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity. Soft de-stemming and crushing is followed by fermentation at controlled temperature (23-28°C) in stainless steel tanks using selected yeast strains. Color and body extraction is managed by delestage and remontage. After 8-10 days of maceration, the wine is racked clean, transferred for malolactic fermentation and aged in stainless steel tanks. Small part of the wine is aged in French oak barrels for 3-4 months, to add wine extra dimensions and complexity derived from fine oak.

Винификация

Сбор урожая производится вручную, на пике спелости винограда. После того, как стебли нежно отделяются от ягод, виноград давится и начинает бродить в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (23-28°C). В процессе брожения применяются методы делестаж и ремонтаж. После 8-10-дневной мацерации вино отделяется от осадка и помещается в другой резервуар для вторичного (яблочно-молочного) брожения. 90% вина созревает в цистернах из нержавеющей стали, 10% - во французских бочках в течение 3-4 месяцев. Окончательное купажирование происходит спустя 5 месяцев.

Tasting notes

Color: Deep, dark red color
Aromas: Ripe black cherry and blackcurrant aromas are dominant
Palate: Shows flavours of fleshy, juicy blackberry and overripe cornelian cherry with some notes of dried prune. The aftertaste is juicy and round, with firm and ripe tannins at the end

Описание вина

Цвет: Темно-красный
Аромат: Ежевики, черной смородины и спелой вишни, с примесью растительных тонов
Вкус: Спелый, плотный и концентрированный, с ароматами ежевики, черной вишни и черной сливы. Послевкусие длительное, с изысканными танинами и легкими дубовыми тонами

Food matching

Grilled and smoked meat, different cheese. t: 16-18°C.

Подходит

К мясу на гриле, колбасам, различным сырам. t: 16-18°C

