



MARANI

Kindzmarauli

Winegrowing region:	КАКХЕТИ viticulture region
Appellation:	Kindzmarauli Specific Viticulture area (SVA)
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	100% Kindzmarauli Specific Viticulture area, Company own vineyards, south facing bank of Alazani River
Grape yield:	8 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet vintage red
Wine analysis (indicative):	Alc. 11,5% vol; Res. Sugar: 35-45 g/l; T/A: 5,5-6,5g/l.

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. Wine is fermented using the cultural yeast strains. Skin and cap management is performed by délestage and remontage. After 5-7 days of maceration, when usually the desired level of residual sugar is reached, fermentation is stopped by cooling, in order to retain the natural sweetness and freshness of the wine. Afterwards, until the bottling, wine is kept cold at around -2+2°C.

Tasting notes

Color:	Purple red with inky hue along the rim
Aromas:	Crashed blackberry jam and wild raspberry
Palate:	Sweet and ripe blackberry and raspberry confiture are prevailing the initial palate. Finish is lingering with lively acidity and sweet and fruity aftertaste

Food matching

Desserts, rich fruit cake, spicy and soft cheeses. t: 12-14°C

Киндзмараули

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Апелляция:	Микрозона Киндзмараули
Климат:	Умеренно-континентальный
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	СAPERAVI 100%
Источник винограда:	100% Киндзмараульская микрозона, собственные виноградники компании, расположенные на левом берегу реки Алазани
Урожайность:	8 т/га
Тип вина:	Красное полусладкое
Показательный анализ вина:	Алк. 11%; Ост. Сахар 35-45 г/л; Кислотность 5,5-6,5 г/л.

Винификация

Виноград собирают вручную на пике зрелости. После осторожного отделения гребней и дробления винограда начинается брожение в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (23-28°C), для усиления экстракции ароматических и красящих веществ из кожицы винограда применяются технологии «делестаж» и «ремонтаж». После 5-7-дневной мацерации, когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путем охлаждения и фильтрации вина, тем самым в нем сохраняется природная сладость и свежесть. До розлива вино выдерживается в цистернах при околонулевых температурах.

Описание вина

Цвет:	Темно-красный с лиловым оттенком
Ароматы:	Свежий аромат дробленой ежевики и черносливы идеально сочетаются с цветочными тонами
Вкус:	Шелковистый, сложный вкус с ярко выраженными тонами вишни, ежевики и черносливы прекрасно гармонирует с мягкой терпкостью; чистое и сложное долгое послевкусие

Подходит

К различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. t: 12-14°C

