



MARANI

Napareuli

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Appellation:	Napareuli Specific Viticulture Area
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	100% Napareuli Specific Viticulture area, south facing bank of Alazani River
Grape yield:	8 ton/hectar
Wine type:	Dry vintage red
Wine analysis (indicative):	Alc. 13,5 % vol; Res. Sugar: <4 g/l; T/A: 4,5-5,5g/l.

Напареули

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Апелляция:	Микрозона Напареули
Климат:	Умеренно-континентальный
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	СAPERAVI 100%
Источник винограда:	100% выращивание в Напареульской микрозоне, расположенной на левом берегу реки Алазани
Урожайность:	8 т/га
Тип вина:	Красное сухое
Показательный анализ вина:	Алк. 13,5%; Ост. Сахар < 4 г/л; Кислотность 4,5-5,5 г/л.

Vinification

Grapes were hand-picked at the optimum of their maturity. Soft de-stemming and crushing was followed by fermentation at controlled temperature (23-28°C) in stainless steel tanks. Wine was fermented using the cultural yeast strains. Skin and cap management was performed by délestage and remontage. After 12-15 days of maceration, wine was racked clean and transferred for malolactic fermentation, followed by 8-10 months of aging in 225 l oak barriques and complemented by maturation in stainless steel tanks and bottles at the optimum temperature.

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 «ремонтажа». После 12-14-дневной ферментации вино отделяется от осадка и перемещается в 225-литровые французские дубовые бочки для прохождения молочнокислого брожения и последующей выдержки в течение 9-12 месяцев. Впоследствии вино выдерживается в цистернах, а после розлив в бутылках, при контролируемых температуре и влажности.

Tasting notes

Color:	Medium ruby red
Aromas:	Spicy, tobacco leaf, menthol and mulberry are dominant among the bunch of multiple aromas
Palate:	Round, supple and elegant palate, with cherry, cedar, mint licorice and chocolate flavours. Firm tannins will ensure longevity. The finish is intense and well-balanced

Описание вина

Цвет:	Гранатовый
Аромат:	Прекрасный букет с клубничными и пряными ароматами и легкими нотками ванили
Вкус:	Приятный, мягкий, насыщенный нотами фруктов и лакрицы, долгое послевкусие со сладкими танинами

Food matching

Grilled meat, game, medium aged cheese. t: 18°C.

Подходит

К мясу на гриле, дичи, сырам. t: 18°C

