



MARANI

Ojaleshi

Winegrowing region:	RACHA-LECHKHUMI viticulture region
Appellation:	Ojaleshi Specific Viticulture area (SVA)
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Ojaleshi 100%
Grape source:	100% Ojaleshi Specific Viticulture area
Grape yield:	8 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet vintage red
Wine analysis (indicative):	Alc. 11% vol; Res. Sugar: 30-45 g/l; T/A: 5.5-6.5g/l.

Оджалешпи

Происхождение:	Рача-Лечхумский Виндельческий регион
Апелляция:	Микрозона Оджалешпи
Климат:	Умеренно-континентальный
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	Оджалешпи 100%
Источник винограда:	100% выращивание в Оджалешской микрозоне
Урожайность:	8 т/га
Тип вина:	Красное полусладкое
Показательный анализ вина:	Алк. 11%; Ост. Сахар 30-45 г/л; Кислотность 5,5-6,5 г/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. 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 bottling, wine is kept cold at around, -2+2°C.

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 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.

Tasting notes

Color: Light ruby color

Aromas: The nose delivers cherry and raspberry aromas with some notes of crushed pine needles

Palate: The taste is light and elegant, traditional for this wine, prevailed by red fruits and some herbaceous overtones. Finish is delicate and persistent with candied raspberry and mild acidity

Описание вина

Цвет: Светло-рубиновый

Ароматы: Нежный цветочный букет, с тонами лепестков роз, а также вишни и малины

Вкус: Вкус закономерно продолжает ароматы вишни и малины, четко выражены ноты белого перца. Послевкусию отлично сбалансировано между свежей кислотностью и природной сладостью

Food matching

Desserts, fruit cake, farmhouse cheese. t: 12-14°C.

Подходит

К разным десертам, фруктовым выпечкам, t: 12-14°C

