



MARANI

Alexandreuli

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estate owned single vineyard wine
Varietal composition:	Alexandreuli 100%
Grape source:	100% Kondoli vineyard
Grape yield:	8-10 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet red
Wine analysis (indicative):	Alc. 11,5% vol; Res. Sugar: <40 g/l; T/A: 5-7g/l.

Александрели

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Собственные виноградники компании.
Сортовой состав:	Александрели 50%, Муджуретули 50%
Источник винограда:	100% Виноградники Кондоли
Урожайность:	до 10 тон/га.
Тип вина:	Красное полусладкое
Показательный анализ вина:	Алк. 11,5 % Ост. Сахар 30-45 г/л; Кислотность 5,5-6,5 г/л.

Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity at the end of October, beginning of November. 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 delestage 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 0°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 «делестажа» 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 около нулевых температурах.

Tasting notes

Color: Bright ruby color

Aromas: Intense raspberry and strawberry juice nose, underlined by the touch of white pepper hints. Palate is fresh, elegant, sweet but not heavy, pomegranate and pepper notes are lingering into sweet-sour finish.

Описание вина

Цвет: Светло-рубиновый

Ароматы: интенсивные ароматы малины и земляники в сопровождаются легким прикосновением белого перца

Вкус: Вкус свежий и элегантный, гранатовыми и перцовыми тонами обнимаются в долгом, кисло-сладком послевкусие

Food matching

Deserts, walnut cake and soft full-flavored cheeses. t: 12-14°C.

Идеально подходит

К различным десертам, ароматным мягким сырам. t 12-14°C.

