



MARANI

Khvanchkara

Winegrowing region:	RACHA-LECHKHUMI viticulture region
Appellation:	Khvanchkara Specific Viticulture Area (SVA)
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Aleksandreuli 50%, Mujuretuli 50%
Grape source:	100% Khvanchkara Specific Viticulture area, right bank (south facing) of Rioni River
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.

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 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 around 0°C.

Tasting notes

Color:	Light ruby color
Aromas:	The complex aromas of red fruit, dominated by Strawberry and Raspberry
Palate:	Mouth is lively with sweet strawberry and is followed by a mellow blend of dried red berries mix, though there's plenty of lively acidity to keep it fresh and balanced

Food matching

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

Хванчкара

Происхождение:	Рача-Лечхумский Винодельческий регион
Апелляция:	Микрозона Хванчкара
Климат:	Умеренно-континентальный
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	Александроули 50%, Муджуретули 50%
Источник винограда:	100% Хванчкарская микрозона, правый берег реки Риони
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.

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 околонулевых температурах.

Описание вина

Цвет:	Светло-рубиновый
Ароматы:	преобладают тона малины, клубники, с легкими тонами жареного миндаля
Вкус:	Вкус земляники сопровождается тонами сухофруктов, граната и карамели. При этом в вине достаточно живой кислотности чтобы сохранить приятную свежесть и гармонию вкуса

Подходит

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

