

SATRAPEZO

SAPERAVI

THE SATRAPEZO SAPERAVI IS PRODUCED IN ACCORDANCE WITH ANCIENT WINEMAKING TECHNIQUES DATING BACK 6000 YEARS IN GEORGIAN CLAY RESERVOIRS, KVEVRI, BURIED IN THE EARTHEN FLOOR OF THE TRADITIONAL WINE CELLAR...

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region.
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estates limited release
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	SAPERAVI S01 block of Kondoli vineyards.
Grape yield:	4-5 ton/hectare.
Wine type:	Dry vintage red.
Cellaring:	Now, but will be benefited by decades of aging.
Total Production:	6000-0,75l bottle; 300-1,5l magnum bottles.
Packaging:	0,75X6 bottle cartons. Individual cartons for 0,75l and 1,5l magnum bottles are available at additional cost.

WINEGROWING

Selected block, SAPERAVI S01, of Kondoli vineyards has been green harvested during the first days of véraison (August) in order to artificially reduce the grape yield down to 4-5 tons per hectare and thus increase the overall quality and concentration of remaining fruit. At the end of September the grapes were hand harvested in small boxes, hand sorted in our winery, gently de-stemmed and lightly crushed into historical Georgian clay wine vessels 'KVERI', buried in the winery's earthen floor. The fermentation was performed by natural yeast, found on grape skins. During the whole process of fermentation, which has been held naturally maximum at 26°C, cap management has been performed only by hand punching, thus overall mechanical impact on grape skins has been minimized, ensuring soft extraction of color and tannins from the grape skin. After the long, up to 1 month of maceration, the wine was decanted and transferred gently into traditional new oak barriques for 24 months' further maturation. The wine was bottled unfiltered, complemented by 6 months bottle aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	Deep red color with brickly line on the rim.
Aromas:	The nose reveals intense wild red and black berries, mint leaves, spices and vanilla aromas.
Palate:	Initial palate starts with black cherry jam full-bodied attack. The mid palate is round, soft and aromatic. Fresh strawberry flavours and eucalyptus notes are balanced by attractive oak and ripe grape-tannin complexity.

FOOD MATCHING

Beef steaks, games, matured cheese. t: 18°C. We recommend decanting a bottle 1 hour prior to serving.

SATRAPEZO

SAPERAVI

SATRAPEZO SAPERAVI WYTWARZA SIĘ W KVEVRI, W GLINIANYCH AMFORACH ZAKOPANYCH W ZIEMI TRADYCYJNEJ WINIARNI, Z ZASTOSOWANIEM STAROGRUZIŃSKICH METOD BIORĄCYCH SWOJE POCZĄTKI 6000 LAT TEMU.

Region winiarski:	KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	Saperavi 100%
Pochodzenie winogron:	Parcela SAPERAVI S01 w winnicy Kondoli
Urodzaj:	4-5 t/ha
Typ wina:	Wytrawne rocznikowe czerwone
Potencjał dojrzewania:	Dekady
Produkowana ilość:	6000 butelek o poj. 0,75 l oraz 300 butelek o poj. 1,5 l
Opakowanie:	6 butelek o poj. 0,75 l w kartonie lub pojedyncze karto

WINIFIKACJA

Krzewy winogron z wybranej parceli o oznaczeniu SAPERAVI S01, w winnicach Kondoli zostały pozbawione owoców, by ograniczyć zbiory do 4-5 ton z hektara a tym samym podnieść jakość oraz walory smakowe późniejszego wina. Pod koniec września, dojrzałe winogrona są ręcznie zbierane do małych skrzynek i ręcznie presortowane w naszej winiarni. Po oddzieleniu od szypulek jagody zostały delikatnie zmiążdżone i umieszczone w tradycyjnych gruzińskich glinianych amforach zwanych „KVEVRI” o pojemności 1000-3500 l, zakopanych w glinianej podłodze winiarni. Fermentacja przebiega na naturalnych drożdżach znajdujących się na skórkach owoców w temperaturze 22°C, dość niskiej dla czerwonych winogron. Przez cały proces fermentacji, wszystkie procedury były przeprowadzone ręcznie, w ten sposób mechaniczny nacisk na skórki winogron został ograniczony do minimum, co zapewnia łagodne przenikanie się aromatów i tanin ze skórek owoców. Po długiej, 20-25 dniowej maceracji, wino było złane nad osadu i wlane do tradycyjnych 225 l beczek dębowych celem dalszego dojrzewania przez 24 miesiące. Następnie wino zostało rozlane bez filtracji do butelek gdzie dojrzewa przez 6 miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor:	Głęboki czerwony kolor.
Aromat:	Intensywne aromaty owoców leśnych – tarnina jeżyny, borówki, owocu czarnego bzu.
Smak:	Wyraźnicie zaakcentowane taniny, ale nie agresywne, a także mokre drewno, przypalona kawa, gorzka czekolada, jeżyny. Korzenno-pikantny finał.

PODAWAĆ

Do wołowiny, dziczyzny, dojrzałego sera. t: 18°C. Uwagi: należy przelać do karafki przed podaniem



A great wine is a true expression of the place and spirit of where it is created, as it is inextricably linked to it through the history, cultural traditions and people that they share. Not forgetting of course the skills and inheritance of the craftsman who made it.

SATRAPEZO is derived from Greek Trapeza, which means sacred table. In old Georgia, the best wines were reserved for use at the trapeza during the TRAPEZI ceremonies which were attended by the most prominent clergyman and laity. These highly prized wines came to be known as SATRAPEZO wines.

Tasting a glass of SATRAPEZO wine brings the essence of the SATRAPEZO idea to life and reveals its passion for being the best companion during friendly, amicable and spiritual get togethers, presenting the ancient Georgian wine traditions' perfect blend with the winemaking experience from around the world.

SATRAPEZO wines should be celebrated in the company of family, good friends and partners and colleagues to establish a warm and relaxing atmosphere, to reminisce about the old times and dream of a better future and of course to share the best of what time-honoured traditions and modern winemaking can offer.

In addition of traditional Georgian wines, like SATRAPEZO-SAPERAVI, SATRAPEZO - 10 QVEVRI and SATRAPEZO MTSVANE we have three very exceptional wines in SATRAPEZO range, which we think deserve the honor to be named SATRAPEZO. The two are derived from Germany – ICEWINE and the third one from France and Hungary, made from late vintage botrytis grapes.

Back to our roots - this is our reoccurring theme in all our wines produced in SATRAPEZO range.

Szlachetne wino jest wyrazem duszy i miejsca swojego pochodzenia, jednoczy w sobie historię, tradycje kulturowe oraz ludzi, którzy je stworzyli.

SATRAPEZO wywodzi się z greckiego słowa TRAPEZA, co oznacza - świąteczny stół. W starożytnej Gruzji, podczas TRAPEZI, w którym uczestniczyli wybitni duchowni i ludzie świeccy, serwowano specjalnie przygotowane, wyjątkowe pod względem jakości wina. Te wina nazywały się SATRAPEZO, co tłumaczy się z gruzińskiego – przeznaczone do TRAPEZI.

Smakowanie kieliszka takiego szlachetnego wina tłumaczy sens idei SATRAPEZO – pozwala ono stać się lepszym kompanem podczas przyjacielskich i duchowych spotkań oraz dostrzec wyjątkowe połączenie starogruzińskich winiarskich tradycji ze światowym doświadczeniem w wyrobieniu wina.

Winem SATRAPEZO powinno się świętować wśród swojej rodziny, najlepszych przyjaciół i partnerów, aby stworzyć ciepłą i lekką atmosferę, powspominać stare, dobre czasy oraz pomarzyć o lepszym, jutrzejszym dniu, rozkoszować się wszystkim tym, co może zaoferować połączenie tradycji i współczesnego winiarstwa.

Oprócz tradycyjnych gruzińskich win, takich jak SATRAPEZO SAPERAVI, SATRAPEZO 10 QVEVRI i SATRAPEZO MTSVANE, nasza winiarnia produkuje trzy wyjątkowe gatunki wina, które zasługują na nazwę SATRAPEZO. Dwa z nich - ICEWINE, wino lodowe, swoje korzenie ma w Niemczech. Za ojczyznę drugiego wina, GVIANI - wytwarzanego z winogron z późnych zbiorów, dotkniętych szlachetną pleśnią - uważa się Francję i Węgry.

Z powrotem do korzeni – jest to przez nas zawsze powtarzany slogan dla wszystkich win produkowanych w serii SATRAPEZO.

