



MARANI

Akhasheni

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Appellation:	Akhasheni Specific Viticulture area (SVA)
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	100% Akhasheni Specific Viticulture area, north facing bank of Alazani River
Grape yield:	8 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet vintage red
Wine analysis (indicative):	Alc. 11,5% vol; Res. Sugar: 35-45 g/l; T/A: 5,5-6,5g/l.

Ахашени

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Апелляция:	Микрозона Ахашени
Климат:	Умеренно-континентальный
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	СAPERAVI 100%
Источник винограда:	100% выращивание в Ахашенской микрозоне расположенной на правом берегу реки Алазани
Урожайность:	8 т/га
Тип вина:	Красное полусладкое
Показательный анализ вина:	Алк. 11%; Ост. Сахар 35-45 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 wine is kept cold around, -2+2°C, before the bottling.

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.

Tasting notes

Color:	Dark red color
Aromas:	The rich and complex bouquet, with fresh notes of blackberries, cherry and liquorices
Palate:	Mouth-filling black fruit on the palate with notes of damson. The palate is finished with rounded, creamy, sweet and well balanced aftertaste

Описание вина

Цвет:	Темно красный
Аромат:	В сложном и богатом букете ярко выражен свежий аромат ежевики и вишни с нотками лакрицы
Вкус:	Полное и глубокое, насыщенное сладким вкусом ежевики и тернослива. Отличается округлым, хорошо сбалансированным послевкусием

Food matching

Desserts, different cakes, farmhouse cheeses. t: 12-14°C

ПОДХОДИТ

К различным десертам и домашним сырам. t: 12-14°C

