SATRAPEZO

SATRAPEZO

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 wyrobie 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 KVEVRIi 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.

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 bricky 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 przesortowane w naszej winiarni. Po oddzieleniu od szypułek jagody zostały delikatnie zmiażdżone 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 zlane znad osadu i wlane do tradycyjnych 225 l beczek dębowych celem dalszego dojrzewania przez 24 miesięcy. 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:	Wyraziście 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

SATRAPEZO
SATRAPEZO
SAPERAVI
2007
PRODUCE OF GEORGIA

SATRAPEZO
10 KVEVRI RKATSITELI

THE SATRAPEZO 10 KVEVRI 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:	Rkatsiteli 100%
Grape source:	RKATSITELI S04 block of Kondoli vineyards.
Grape yield:	4-5 ton/hectare.
Wine type:	Dry vintage white.
Cellaring:	Now, but will be benefited by 5-7 years 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, RKATSITELI S04, 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 in historical Georgian clay wine vessels 'KVERI' (Totally 10 KVEVRIES have been used) buried in the winery's earthen floor. The fermentation was performed by natural yeast, found on grape skins. During the whole process of fermentation cap management has been performed only by hand punching, thus overall mechanical impact on grape skins has been minimized and ensured soft extraction and integration of skin aromas. After the long 20-25 days maceration, the resulting golden colored wine was decanted and transferred gently into traditional small oak barriques for 10 months' further maturation. Light filtration complemented by bottling and 6 months bottle aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	Deep yellow color with golden reflection.
Aromas:	Intense fragrant nose, redolent of lilac, violet and crushed rose petals.
Palate:	The palate is perfectly balanced between rich sweet fruits, mango, peach and nectarine flavours and whole gamut of aromas derived from oak aging. Finish is long with firm and pleasant tannins.

FOOD MATCHING

Robust pork, veal and chicken dishes, simply roasted or served either with fruit or cream sauces. Hard cheeses. t: 12-15°C. We recommend opening a bottle 30 minutes prior to serving.

SATRAPEZO
10 KVEVRI RKATSITELI

SATRAPEZO 10 KVEVRI RKATSITELI 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:	Rkatsiteli 100%
Pochodzenie winogron:	Parcela RKATITELI SO4 w winnicy Kondoli
Urodzaj:	4-5 t/ha
Typ wina:	Wytrawne rocznikowe białe
Potencjał dojrzewania:	5 - 7 lat
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 kartony dla butelek o poj. 0,75 l i 1,5 l.

WINIFIKACJA

Krzewy winogron z wybranej parceli o oznaczeniu Rkatsiteli SO4 w winnicach Kondoli, zostały pozbawione części owoców, by zaniżyć zbiory do siedmiu 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 ponownie sortowane w naszej winiarni. Po oddzieleniu od szypułek jagody zostały delikatnie zmiażdżone i umieszczone w 10 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. Przez cały proces fermentacji, wszystkie procedury przeprowadzane były 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 zlane znad osadu i wlane do tradycyjnych 225 l beczek dębowych celem dalszego dojrzewania (10 miesięcy). Następnie wino dojrzewa w butelkach przez 6 miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor:	Tombakowy, lekko utleniony.
Aromat	Gęste i ciekawe. O aromatach jesiennych, suchych liści, trochę masła oraz dojrzałych owoców egzotycznych.
Smak:	Ekstraktywne, bardzo naturalne. Wnosi coś z pszczelego wosku i gliny, są także dalekie echa sherry czy win żółtych. Ciekawy finisz (orzechy, masło, słoma i lekkie tło ziołowe).

PODAWAĆ

Do dań z wieprzowiny, cielęciny i dań z kurczaka. t: 12-15°C.
Uwagi: należy przelać do karafki przed podaniem.

SATRAPEZO
SATRAPEZO
10 KVEVRI
2007
PRODUCE OF GEORGIA

SATRAPEZO
MTSVANE

THE SATRAPEZO MTSVANE 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:	Mtsvane 100%
Grape source:	MTSVANE block of Kondoli vineyards.
Grape yield:	4-5 ton/hectare.
Wine type:	Dry vintage white.
Cellaring:	Now, but will benefit by 5-7 years of aging.
Total Production:	4000 - 0,75l bottle; 50 - 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 of MTSVANE grapes of Kondoli vineyards has been green harvested in July -August, just before the 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 'KVEVRI' buried in the winery's earthen floor. The fermentation was performed by natural yeast, found on grape skins. During the whole process of fermentation cap management has been performed only by hand punching, thus overall mechanical impact on grape skins has been minimized and soft extraction and integration of skin aromas has been ensured. After the long 5 month maceration, the resulting golden colored wine was decanted and transferred gently into traditional small oak barriques for further maturation. Coarse filtration was complemented by bottling and bottle aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	Deep gold color, very thick tears.
Aromas:	Exposing layers of dry white and yellow fruit, sweet pie and coconut aromas.
Palate:	The texture is buttery, dense and round, accompanied by myriad of flavours of ripe quince; pear and other yellow fruit jam with slight touch of oaky characters derived from barrel aging. Finish is long and fruity supported by light citric sourness.

FOOD MATCHING

Robust pork, veal and chicken dishes, simply roasted or served either with fruit or cream sauces. Hard cheeses. t: 12-15°C. We recommend opening a bottle 30 minutes prior to serving.

SATRAPEZO
MTSVANE

SATRAPEZO MTSVANE 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:	Mtsvane 100%
Pochodzenie winogron:	Parcela MTSVANE w winnicy Kondoli
Urodzaj:	4-5 t/ha
Typ wina:	Wytrawne rocznikowe białe
Potencjał dojrzewania:	5 - 7 lat
Produkowana ilość:	4000 butelek o poj. 0,75 l oraz 50 butelek o poj. 1,5 l
Opakowanie:	6 butelek o poj. 0,75 l w kartonie lub pojedyncze kartony dla butelek o poj. 0,75 l i 1,5 l.

WINIFIKACJA

Krzewy winogron z wybranej parceli o oznaczeniu MTSVANE w winnicach Kondoli, zostały pozbawione części owoców, by zaniżyć 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 ponownie sortowane w naszej winiarni. Po oddzieleniu od szypułek jagody zostały delikatnie zmiażdżone i umieszczone w tradycyjnych gruzińskich glinianych amforach zwanych „KVEVRI", zakopanych w glinianej podłodze winiarni. Fermentacja przebiega na naturalnych drożdżach znajdujących się na skórkach owoców. Przez cały proces fermentacji, wszystkie procedury przeprowadzane były 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, 5 miesięcznej maceracji i osiągnięciu złotego koloru, wino było zlane znad osadu i wlane do tradycyjnych 225 l beczek dębowych celem dalszego dojrzewania. Następnie wino dojrzewa w butelkach.

DEGUSTACJA

Kolor:	Jaskrawy złoty.
Aromat	Delikatna nuta siana, kwiatów polnych i ziół. Dużo aromatów pestki, grapefruita, dojrzałej gruszki, owocowego suszu oraz akcentów waniliowego cukru i drewna.
Smak:	Gęste, kościste. W smakach pojawiają się dodatkowo lekkie aromaty orzechowe, waniliowe oraz suszonych ziół.

PODAWAĆ

Do dań z wieprzowiny, cielęciny i dań z kurczaka. t: 12-15°C.
Uwagi: należy przelać do karafki przed podaniem.

SATRAPEZO
SATRAPEZO
MTSVANE
WHITE DRY WINE
PRODUCE OF GEORGIA

SATRAPEZO
GVIANI

IN LATE AUTUMN, SUSTAINED ON THE SUN DRENCHED MATURE RKATSITELI GRAPES FROM THE RIGHT BANK OF ALAZANI RIVER, ENVELOPED IN BOTRYTIS CINEREA ARE READY FOR HARVEST. REMARKABLE FUNGUS PARADOXICALLY TRANSFORMS DECAY INTO GOLD AND ENRICHES EVERY GRAPE WITH COMPLEX AROMAS.

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estates limited release
Varietal composition:	RKATSITELI 100%
Grape source:	RKATSITELI 04 of Kondoli vineyards
Grape yield:	4-5 ton/hectare.
Wine type:	Sweet (botrytis) white wine
Cellaring:	Now, but will grow with honey and jammy tones
Total Production:	10 000 - 0,375l bottle
Packaging:	3 bottle cartons

WINEGROWING

Rkatsiteli 04 block of Kondoli vineyards are situated at the actual proximity to the Alazani River. From the middle of October the early dew and midday sun causes specific fungal infection of the berries, which is called Botrytis Cinarea or "Noble Rot". Remarkable fungus paradoxically transforms decay into gold, concentrating sugar in every grape berry and enriching with specific, characteristic aromas. The grapes were hand harvested at the end of November in small boxes, hand sorted in our winery and gently pressed in basket press. The fermentation and maturation for 9 months was held in French oak barrels. Thus the first Georgian Late vintage wine was born. Light filtration complemented by bottling and 6 months bottle aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	Deep yellow color with golden reflection.
Aromas:	Nose reveals complex ripe pineapple, dried plum and honey aromas integrated with the notes derived from oak aging.
Palate:	Full-bodied taste is dominated by peach and quince jam aromas opposed by natural sourness of the wine. The exquisite sweetness is balanced by the long smoky vanilla oak finish with the touch of citrus zests.

FOOD MATCHING

Aperitif, digestive, soft and spicy cheese or desserts. t: 8-10°C.

SATRAPEZO
GVIANI

W POŁOWIE PAŹDZIERNIKA PORANNA ROSA I PROMIENIE SŁOŃCA POWODUJĄ POWSTANIE NA WINNYCH GRONACH SZLACHETNEJ PLEŚNI, KTÓRA NOSI NAZWĘ BOTRYTIS CINEREA. DZIĘKI TEJ PLEŚNI KAŻDY OWOC MOŻE NASYCIĆ SIĘ SŁODYCZĄ I WZBOGACIĆ WYJĄTKOWYM AROMATEM.

Region winiarski:	KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	RKATSITELI 100%
Pochodzenie winogron:	Parcela RKATSITELI 04 w winnicy Kondoli
Urodzaj:	4-5 t/ha
Typ wina:	Słodkie rocznikowe białe
Potencjał dojrzewania:	Podczas dojrzewania nabywa aromaty miodu i dżemu.
Produkowana ilość:	10 000 butelek o poj. 0,375 l
Opakowanie:	3 butelki w kartonie.

WINIFIKACJA

Parcela o oznaczeniu Rkatsiteli 04 w winnicach Kondoli, usytuowana jest w bliskiej odległości od rzeki Alazani. Od połowy października, sprzyjający klimat sprawia, że na owocach pojawia się szlachetna pleśń zwana Botrytis Cinarea. Pleśń powoduje podsuszenie dojrzałych owoców oraz zwiększenie intensywności i złożoności aromatów. Takie winogrona są ręcznie zbierane pod koniec listopada do małych skrzynek, ręcznie przesortowane w naszej winiarni i delikatnie tłoczone na prasie koszowej. Fermentacja i dojrzewanie przebiega w beczkach z dębu francuskiego przez dziewięć miesięcy. W ten właśnie sposób powstało pierwsze gruzińskie wino z późnych zbiorów. Nieznaczna filtracja i butelkowanie kończy proces. Wino dojrzewa w butelkach przez sześć miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor:	Głęboki żółty ze złotym odblaskiem.
Aromat:	Sporo aromatu brzoskwini, jabłka, lekkie tony ananasa i gruszki z syropu.
Smak:	Soczyste, gęste, gładkie, przyjemnie, z miodowym, lekko cytrynowym tłem. Dobry balans i smaczna, treściwa końcówka dopełniają solidny obraz wina.

PODAWAĆ

Łagodnych i pikantnych serów lub deserów lub jako aperitif. t: 8-10°C.

EVIAN
SATRAPEZO
2007
GVIANI
Oak Aged

SATRAPEZO
ICEWINE RKATSITELI

PRECIOUS JUICE FOR ICE-WINE IS PRESSED FROM GRAPES THAT HAVE BEEN SUBJECTED TO THE HARSHNESS OF WINTER, TEMPERATURES OF AT LEAST -8°C FOR A COUPLE OF DAYS. IT TAKES TIMING, PATIENCE, AND A WINEMAKER'S LUCKY GAMBLE WITH NATURE. AT THESE TEMPERATURES, THE WATER PORTION OF EACH GRAPE SEPARATES FROM THE SUGAR, FLAVOUR AND ACID COMPONENTS. THE WATER FREEZES AND CRYSTALLIZES, LEAVING THE OTHER COMPONENTS AS SUSPENDED LIQUID DROPS AMONG THE ICE CRYSTALS.

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estates limited release
Varietal composition:	Rkatsiteli 100%
Grape source:	RKATSITELI southern block of Kondoli vineyards
Grape yield:	7-8 ton/hectare
Wine type:	Sweet white wine
Cellaring:	Now, but will benefit from few years of aging
Total Production:	7000-0,375l bottle
Packaging:	3 bottle cartons

WINEGROWING

The fully frozen grapes in Rkatsiteli southern blocks of Kondoli vineyards and selected old Rkatsiteli vineyards in Ikalto village in Kakheti have been picked in early December, when the outside temperature fell down to -9°C. At these temperatures the water portion of each grape separates from sugar, flavor and acid components. The water freezes and crystallizes leaving the other compounds as suspended liquid drops among the water crystals. The grapes were hand harvested early in the morning in small boxes, hand sorted in our winery, all the damaged grapes were removed and gently pressed in basket press. The fermentation was held for 2 months period in stainless steel tanks at a controlled temperature 16-18°C. After fermentation wine was kept cold around 0°C for 6 months. Light filtration complemented by bottling and 6 months bottle aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	Light golden with shimmering silver highlights.
Aromas:	Nose is redolent of ripe pineapple, pears and nectarines and orange zest.
Palate:	Fruit flavours enhance the natural sweetness of the wine to give balance and intensity. A tantalizing fresh pineapple tingle lingers in the mouth long after wine has gone.

FOOD MATCHING

Aperitif, digestive, soft and spicy cheese or pates. t: 8-10°C.

SATRAPEZO
ICEWINE RKATSITELI

NIEZWYKŁY SOK DLA ICEWINE OTRZYMUJE SIĘ Z WINOGRON POZOSTAWIONYCH NA KRZAKACH DO ZIMY, AŻ TEMPERATURA OSIĄGNIE -8°C LUB MNIEJ. PRZY TAKIEJ TEMPERATURZE SŁODKI, GĘSTY SOK W OWOCACH ODDZIELA SIĘ OD WODY, KONCENTRUJE CUKIER, AROMATYCZNE ZWIĄZKI I KWASY - POZOSTAŁE SKŁADNIKI ZOSTAJĄ ODDZIELONE W KRYSZTAŁACH LODU. FERMENTACJI PODDANA ZOSTAJE JEDYNIE NAJLEPSZA, DROGOCENNA, BOGATA ESENCJA SZLACHETNEGO SOKU.

Region winiarski:	KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	RKATSITELI 100%
Pochodzenie winogron:	Południowa parcela RKATSITELI w winnicy Kondoli
Urodzaj:	7-8 t/ha
Typ wina:	Słodkie rocznikowe białe
Potencjał dojrzewania:	Podczas dojrzewania nabywa aromaty miodu i dżemu
Produkowana ilość:	7000 butelek o poj. 0,375 l
Opakowanie:	3 butelki w kartonie

WINIFIKACJA

Całkowicie zamrożone winogrona Rkatsiteli (w południowych parcelach winnic Kondoli oraz wybranych starych winnicach Rkatsiteli w wiosce Ikalto w regionie Kakheti), zbierane są na początku grudnia, gdy temperatura na zewnątrz spada do - 9°C. Jako, że większość wody w owocach zamarza, ilość soku z winogron jest bardzo ograniczona przy jednoczesnej koncentracji cukru, kwasów i aromatów. Winogrona są zbierane do małych skrzynek wcześnie rano, ręcznie przesortowane w naszej winiarni i łagodnie tłoczone w prasie koszowej. Fermentacja trwa dwa miesiące w nierdzewnych stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze 16-18°C. W ten właśnie sposób powstał pierwszy gruziński ICEWINE. Następnie wino poddaje się procesowi stabilizacji w temperaturze 0°C przez okres sześciu miesięcy. Nieznaczna filtracja i butelkowanie kończy proces. Wino dojrzewa w butelkach przez sześć miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor:	Jasno złoty z mieniącym się srebrnym odcieniem.
Aromat:	Miękkie, cytrusowe i tropikalne. Wyraźnie wyczuwalne owoce (brzoskwinia, banan, cytryna, ananas).
Smak:	Słodkie, miękkie, w tle odczuwalna skórka z cytryny. Zrównoważone, długie, pozostawia miłe wspomnienia.

PODAWAĆ

Łagodnych i pikantnych serów lub deserów lub jako aperitif. t. 8-10°C.

TWINE
SATRAPEZO
2007
ICEWINE

SATRAPEZO
ICEWINE CABERNET SAUVIGNON

PRECIOUS JUICE FOR ICE-WINE IS PRESSED FROM GRAPES THAT HAVE BEEN SUBJECTED TO THE HARSHNESS OF WINTER, TEMPERATURES OF AT LEAST -8°C FOR A COUPLE OF DAYS. IT TAKES TIMING, PATIENCE, AND A WINEMAKER'S LUCKY GAMBLE WITH NATURE. AT THESE TEMPERATURES THE WATER PORTION OF EACH GRAPE SEPARATES FROM THE SUGAR, FLAVOUR AND ACID COMPONENTS. THE WATER FREEZES AND CRYSTALLIZES, LEAVING THE OTHER COMPONENTS AS SUSPENDED LIQUID DROPS AMONG THE WATER CRYSTALS.

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estates limited release
Varietal composition:	CABERNET SAUVIGNON 100%
Grape source:	CABERNET SAUVIGNON block of Kondoli vineyards
Grape yield:	7-8 ton/hectare
Wine type:	Sweet red wine
Cellaring:	Now, but will benefit from few years of aging
Total Production:	8000-0,375l bottle
Packaging:	3 bottle cartons

WINEGROWING

The fully frozen grapes in Cabernet Sauvignon blocks of Kondoli vineyards have been picked in early December, when the outside temperature fell down to -9°C. At these temperatures the water portion of each grape separates from sugar, flavor and acid components. The water freezes and crystallizes leaving the other compounds as suspended liquid drops among the water crystals. The grapes were hand harvested early in the morning in small boxes, hand sorted in our winery, all the damaged grapes were removed and gently pressed in basket press. The fermentation was held for 2 months period in stainless steel tanks at a controlled temperature 16-18°C. After fermentation wine was kept cold around 0°C for 6 months. Light filtration complemented by bottling and some aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	light pomegranate with bricky highlights.
Aromas:	Intense aromas of honey, strawberry jam, poached quince and red grape juice.
Palate:	The taste repeats the nose, adding mandarin comfiture and prune jam. The finish is lingering, showing well-balanced and inviting aftertaste.

FOOD MATCHING

Aperitif, digestive, soft and spicy cheese or pates. t: 8-10°C.

SATRAPEZO
ICEWINE CABERNET SAUVIGNON

NIEZWYKŁY SOK DLA ICEWINE OTRZYMUJE SIĘ Z WINOGRON POZOSTAWIONYCH NA KRZAKACH DO ZIMY, AŻ TEMPERATURA OSIĄGNIE -8°C LUB MNIEJ. PRZY TAKIEJ TEMPERATURZE SŁODKI, GĘSTY SOK W OWOCACH ODDZIELA SIĘ OD WODY, KONCENTRUJE CUKIER, AROMATYCZNE ZWIĄZKI I KWASY - POZOSTAŁE SKŁADNIKI ZOSTAJĄ ODDZIELONE W KRYSZTAŁACH LODU. FERMENTACJI PODDANA ZOSTAJE JEDYNIE NAJLEPSZA, DROGOCENNA, BOGATA ESENCJA SZLACHETNEGO SOKU.

Region winiarski:	KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	CABERNET SAUVIGNON100%
Pochodzenie winogron:	Południowa parcela CABERNET SAUVIGNON w winnicy Kondoli
Urodzaj:	7-8 t/ha
Typ wina:	Słodkie rocznikowe czerwone
Potencjał dojrzewania:	Podczas dojrzewania nabywa aromaty miodu i dżemu.
Produkowana ilość:	8000 butelek o poj. 0,375 l
Opakowanie:	3 butelka w kartonie

WINIFIKACJA

Całkowicie zamrożone winogrona CABERNET SAUVIGNION, w południowych parcelach winnic Kondoli, zbierane są na początku grudnia, gdy temperatura na zewnątrz spada do –9°C. Jako, że większość wody w owocach zamarza, ilość soku z winogron jest bardzo ograniczona przy jednoczesnej koncentracji cukru, kwasów i aromatów. Winogrona są zbierane do małych skrzynek wcześnie rano, ręcznie przesortowane w naszej winiarni i łagodnie tłoczone w prasie koszowej. Proces fermentacja trwa dwa miesiące w nierdzewnych stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze 16-18°C. Następnie wino poddaje się procesowi stabilizacji w temperaturze 0°C przez okres sześciu miesięcy. Nieznaczna filtracja i butelkowanie kończy proces. Wino dojrzewa w butelkach przez sześć miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor:	Truskawkowy.
Aromat	Delikatne, dojrzałe, miękkie, dżemowe truskawkowo-malinowe, apetyczne.
Smak:	Gładki, wyraziście słodki. Niesie rejestry truskawkowego dżemu, żurawiny, soku z granatów, malin. Smaczne i ciekawe wino.

PODAWAĆ

Łagodnych i pikantnych serów lub deserów lub jako aperitif. t: 8-10°C

ICEWINE
SATRAPEZO
2012
ICEWINE
PRODUCE OF GEORGIA

JSC Telavi Wine Cellar

2200 Kurdgelauri - Telavi, Georgia
Tel: +995 350 273707
Fax: +995 350 230055
E-mail: marani@marani.co
www.marani.co

Marani 1915 Sp. z o.o., ul. Wąwozowa 23 lok. U1, 02-796 Warszawa, Polska. Tel./Fax: +48 22 853 6237, E-mail: marani@marani.com.pl, www.marani.com.pl