

AROMAT

Wyczuwalne nuty owoców leśnych, jeżyn oraz wiśni

SMAK

Świeżych owoców leśnych z przyjemnie złożoną i pełną słodczy końcówką

PAROWANIE

Świetnie nadaje się do deski serów, owoców, deserów lub również jako aperitif. Podawać w temperaturze 12-14°C

WINIFIKACJA

Metoda europejska. Ręczny zbiór kiści i selekcja jagód przed mechanicznym tłoczeniem i wyciskaniem soku do stalowych tanków fermentacyjnych. Fermentacja przerywana poprzez obniżanie temperatury żeby otrzymać wyższą zawartość cukru resztkowego. Leżakowane minimum 6miesięcy

TERROIR

Gevelli Alazani Valley Red tworzone jest wyłącznie z gron Saperavi pochodzących z własnych upraw winnic Gevelli z uznanej apelacji Tsinandali. Winnice mieszczą się na prawym brzegu rzeki Alazani na równinie alazańskiej na wysokości 300-350m n.p.m. Apelację z północnej strony otaczają majestatyczne szczyty wysokiego Kaukazu, z których wypływa wysoko zmineralizowana woda. W połączeniu z żyzną, alluwialną glebą tworzą idealną kombinację czynników odpowiedzialnych za wysoki poziom cukru w uprawianych gronach

NOTES

Niewątpliwie najważniejsze zalety win Gevelli to szczerść, naturalność i najwyższa jakość wynikająca z bezkompromisowego podejścia do uprawy winorośli i wysokiego kunsztu winifikacji doświadczonego winemakera Archila Pharsadanishvili. Każda butelka jest dumą winiarni i wynikiem wyjątkowej pracy i wielkiego zaangażowania całego zespołu Gevelli

LABORATORIUM

Szczep: 100% Saperavi
Winnice: Gevelli vineyards
Apelacja/podregion: Tsinandali
Region: Kachetia
Winemaker: Archil Pharsadanishvili
Rocznik: 2019

Cukier resztkowy: 36,67 g/l
Alkohol: 13,30%
Kwasowość: 4,4 g/l

EAN: 4860108561218

