

**AROMAT**

Złożony owocowy i zarazem świeży trawiasty aromat z dominującymi nutami truskawek, poziomek oraz malin.

**SMAK**

W ustach mineralne, eleganckie i orzeźwiające z przyjemnie kwasową końcówką.

**PAROWANIE**

Smakuje najlepiej jako aperitif oraz do lekkich dań i pieczonego drobiu. Podawać w temperaturze: 8-12°C.

**WINIFIKACJA**

Ręczny zbiór kiści i selekcja jagód przed mechanicznym tłoczeniem i wyciskaniem soku do stalowych tanków fermentacyjnych. Fermentacja przerywana poprzez obniżanie temperatury żeby otrzymać pożądaną zawartość naturalnego cukru resztkowego. Trzymane 3 tygodnie na osadzie, potem filtrowane i następnie leżakowane w stalowym tanku minimum 6miesiący.

**TERROIR**

Kameralna, tradycyjna mikro-winnica 5Ha z okolic wioski Ortsva, położonej w nadmorskim, górzystym regionie Adżarii na wysokości 1100m n.p.m.. Ze względu na późne i ograniczone zbiory związane z delikatnością gron i złożonością górskich upraw Chkhaveri jest wysoko cenionym ale bardzo rzadko spotykanym winem. Żyzne i wysoko zmineralizowane gleby połączone z wilgotnymi masami powietrza pochodzącymi z nad Morza Czarneego, tworzą idealną kombinację czynników wpływających na wysoką jakość uprawianych gron Chkhaveri i w efekcie - wina.

**NOTES**

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

**LABORATORIUM**

Szczep: 100% Chkhaveri  
Winnice: Wioska Ortsva (800-1200m n.p.m.)  
Region: Adżaria  
Winemaker: Archil Pharsadanishvili  
Rocznik: 2019

Cukier resztkowy: 17,52 g/l  
Alkohol: 11,60%  
Kwasowość: 6,8 g/l

EAN: 4860108561041

gevelli.eu

