

AROMAT

Złożone aromaty owocowo korzenne. Nuty dojrzałych wiśni, malin, czarnej porzeczki oraz korzennych przypraw

SMAK

W smaku pełne, oleiste ze znakomitą równowagą pomiędzy naturalną słodyczą a przyjemną kwasowością z delikatnie korzenną końcówką.

PAROWANIE

Polecane do deski niebieskich serów pleśniowych, deserów i owoców oraz w szczególności jako aperitif. Podawać w temperaturze 8-12°C

WINIFIKACJA

Metoda europejska. Ręczny zbiór kiści i selekcja jagód przed tłoczeniem i wyciśnięciem soku do stalowych tanków fermentacyjnych. Fermentacja przerywana w odpowiednim momencie poprzez obniżenie temperatury żeby otrzymać pożądaną zawartość naturalnego cukru resztkowego. Trzymane 3 tygodnie na osadzie, potem filtrowane i następnie leżakowane w stalowym tanku minimum 12 miesięcy

TERROIR

Gevelli Kindzmarauli tworzone jest wyłącznie z gron Saperavi pochodzących z upraw zaprzyjaźnionej winnicy z legendarnej apelacji Kindzmarauli. Winnice mieszczą się na lewym brzegu rzeki Alazani na południowych stokach Kaukazu na wysokości 350-550m n.p.m. Apelację z północnej strony otaczają majestatyczne szczyty wysokiego Kaukazu, z których wypływa wysoko zmineralizowana woda. W połączeniu z żyzną, ciepłochłonną glebą tworzą idealną kombinację czynników odpowiedzialnych za bardzo wysoki poziom cukru w uprawianych gronach

NOTES

Gevelli Kindzmarauli to bezkompromisowe czerwone wino naturalnie półsłodkie. Wysoki cukier w gronach pozwala uzyskać naturalną słodycz, która jest uzupełniona delikatnie korzennym charakterem szczepu Saperavi. Winom z apelacji Kindzmarauli często przypisuje się zweryfikowane naukowo właściwości lecznicze związane z wysoką zawartością resweratrolu w skórkach gron.

LABORATORIUM

Szczep: 100% Saperavi
Winnice: Kvareli vineyards
Apelacja/podregion: Kindzmarauli
Region: Kachetia
Winemaker: Archil Pharsadanishvili
Rocznik: 2017

Cukier resztkowy: 46,32 g/l
Alkohol: 11,10%
Kwasowość: 5,7 g/l

EAN: 4860108560099

