

AROMAT

Złożony aromat śliwek i owoców leśnych z delikatnymi nutami wanilii

SMAK

W smaku pełne, oleiste ze znakomitą równowagą pomiędzy owocem, beczką i tanią

PAROWANIE

Smakuje najlepiej do dziczyzny, grillowanego mięsa a także deski dojrziałych serów. Podawać w temperaturze: 16-18°C

WINIFIKACJA

Metoda europejska. Ręczny zbiór kiści i selekcja jagód przed tłoczeniem i wyciśnięciem soku do stalowych tanków fermentacyjnych. Po pierwszej fermentacji przelewane i trzymane 3 tygodnie na osadzie w tankach stalowych, potem filtrowane i krótko leżakowane w dębie przez 3 miesiące. Następnie dojrzewa jeszcze 6 miesięcy w stalowych tankach do pełnego ułożenia się bukietu

TERROIR

Gevelli Napareuli tworzone jest wyłącznie z gron Saperavi pochodzących z upraw zaprzyjaźnionej winnicy z uznanej apelacji Napareuli. Winnice mieszczą się na lewym brzegu rzeki Alazani na południowych stokach Kaukazu na wysokości 300-400m 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

Gevelli Napareuli to wybitne wytrawne czerwone wino jakościowe. Doskonałe nasłonecznienie, naturalne metody uprawy winorośli oraz żyzna gleba sprzyjają cielistości i tworzą wyrafinowany charakter tego wyjątkowego wina

LABORATORIUM

Szczep: 100% Saperavi
Winnice: Napareuli vineyards
Apelacja/podregion: Napareuli
Region: Kachetia
Winemaker: Archil Pharsadanishvili
Rocznik: 2018

Cukier resztkowy: 2,85 g/l
Alkohol: 12,50%
Kwasowość: 5,3 g/l

EAN: 4860108560105

