

#### AROMAT

Czarnej porzeczki, jeżyn, wiśni

#### SMAK

Powideł z owoców leśnych z przyjemnie złożoną i delikatnie korzenną 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 Pirosmani 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: 17,50 g/l  
Alkohol: 13,60%  
Kwasowość: 5,2 g/l

EAN: 4860108561195

