

AROMAT

Świeżych owoców leśnych z dominującymi nutami jeżyny, czarnej porzeczki oraz czarnego bzu

SMAK

Smak dojrzałych owoców leśnych z przyjemnymi miękkimi taninami i aksamitną końcówką

PAROWANIE

Smakuje najlepiej do dziczyzny, grillowanego mięsa a także deski dojrzałych serów. Serwować w temperaturze 16-18°C

WINIFIKACJA

Metoda europejska. Ręczny zbiór kiści i selekcja jagód przed mechanicznym tłoczeniem i wyciskaniem soku do stalowych tanków fermentacyjnych. Fermentacja spontaniczna w kontrolowanych warunkach a następnie przelewane i leżakowane na osadzie do momentu zakończenia fermentacji malolaktycznej. Następnie leżakowane min. 5miesiący w stalowych tankach.

TERROIR

Gevelli Saperavi 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: 3,38 g/l
Alkohol: 13,60%
Kwasowość: 4,6 g/l

EAN: 4860108560037

