

AROMAT

Złożone aromaty dojrzałych owoców leśnych, suszonych śliwek i korzennych przypraw

SMAK

W smaku harmonijne, taniczne i eleganckie z długą, przyjemną dla podniebienia kością.

PAROWANIE

Polecane szczególnie do pieczonych oraz grillowanych dań z wołowiny, jagnięciny, dziczyzny oraz deski serów. Podawać w temperaturze 16-18°C

WINIFIKACJA

Ręczny zbiór kiści i selekcja jagód przed tłoczeniem i wyciśnięciem soku do 3500l "Qvevri". Fermentacja i pierwsze 6-miesięczne leżakowanie odbywa się wraz z szypułkami, skórkami i nasionami winogron, a następnie wino jest filtrowane i przelewane do stalowego tanku gdzie leżakuje przez kolejne 2 miesiące aż do momentu ułożenia się aromatów

TERROIR

Winnice Gevelli położone są w niezwykle malowniczej dolinie na południowym brzegu rzeki Alazani, w apelacji Tsinandali. Składają się z 60 hektarów urzekająco-pięknych i żyznych terenów, idealnych do kultuwowania gruzińskiej tradycji winiarskiej. Dolinę z jednej strony otaczają majestatyczne szczyty wysokiego Kaukazu, z drugiej zaś łagodniejsze wzniesienia masywu Tsiv Gombori. W połączeniu z przeważnie wschodnimi wiatrami, niosącymi wilgotne masy powietrza z nad Morza Kaspijskiego, tworzą idealną kombinację czynników wpływających na wysoką jakość uprawianych winogron i w efekcie - wina

NOTES

Saperavi Qvevri to wino wytwarzane w glinianych, zakopanych w ziemi, amforach zgodnie ze staro-gruzińską metodą wpisaną na listę narodowego dziedzictwa kulturowego UNESCO, której początki sięgają 6000 lat p.n.e.. Wino powstaje z ręcznie zbieranych i wyselekcjonowanych winogron ze szczepu Saperavi, pochodzących wyłącznie z kachetyńskich winnic Gevelli

LABORATORIUM

Szczep: 100% Saperavi
Winnice: Gevelli vineyards
Apelacja/podregion: Tsinandali
Region: Kachetia
Winemaker: Archil Pharsadanishvili
Rocznik: 2018
Qvevri: 1500L / 6 miesięcy

Cukier resztkowy: 2,96 g/l
Alkohol: 13,70%
Kwasowość: 5,3 g/l

EAN: 4860108561140

