

AROMAT

Harmonijny owocowo-ziółowy bukiet z nutami konfitury z owoców leśnych ciemnej czekolady, świeżo wyprawionej skóry oraz tytoniu.

SMAK

Cieliste, eleganckie i okrągłe. Smak dojrzałych owoców leśnych z przyjemnymi taninami i długą, aksamitną końcówką

PAROWANIE

Szczególnie polecane do deski serów, wykwinnych dań z czerwonego mięsa oraz dziczyzny. Serwować po dekantacji w temperaturze 16-18°C

WINIFIKACJA

Saperavi Reserve powstało z najwyższej jakości, ręcznie zbieranych winogron szczepu Saperavi, wyselekcjonowanych z najlepszych parceli kachetyńskich winnic Gevelli w Kondoli z rocznika 2018. Wino przechodzi proces pełnej fermentacji w tradycyjnych glinianych amforach „Qvevri” i leżakuje na osadzie przez 6 miesięcy z zachowaniem wszelkich kachetyńskich tradycji. Następnie wino jest filtrowane i przez 12 miesięcy leżakowane w nowych beczkach z francuskiego dębu, a na koniec dojrzewa w butelkach do dnia dzisiejszego. Wino charakteryzuje się bardzo intensywnym ciemno – rubinowym kolorem oraz harmonijnym owocowo – ziółowym aromatem z nutami czekolady i owoców leśnych. W smaku bardzo zrównoważone z przyjemnymi, lecz wyrazistymi taninami..

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 kultywowania 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

Unikatowe i doskonale zbudowane wino, które jest esencją winiarskiej filozofii Gevelli, zakładającej połączenie dwóch winiarskich Światów. W tym winie można odnaleźć zarówno szacunek do wielowiekowej gruzińskiej tradycji winiarskiej oraz charakter endemicznego szczepu winorośli Saperavi, w połączeniu z wyrafinowaniem klasycznych europejskich win leżakowanych w dębowych beczkach. Saperavi Reserve 2018 powstało w limitowanej serii 4000 numerowanych butelek i jest szczerą wizytówką winemakera Gevelli – Archila Pharsadanishvili, a także doskonałym przykładem udanej fuzji gliny i dębu.

LABORATORIUM

Szczep: 100% Saperavi
Winnice: Gevelli Vineyards - Kondoli
Region: Kachetia
Apelacja/podregion: Tsinandali
Winemaker: Archil Pharsadanishvili
Rocznik: 2018
Qvevri: 1500L / 6 miesięcy
Beczka: 228L francuski dąb / 12 miesięcy

Cukier resztkowy: 2,76g/l
Alkohol: 13,30%
Kwasowość: 4,4 g/l

EAN: 4860108561294

gevelli.eu

