



# MARANI

## Alazani Valley

Red

## Алазанская Долина

Красное

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Regional wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	50% from Kondoli vineyards, the rest throughout Kakheti
Grape yield:	8-10 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet red
Wine analysis (indicative):	Alc. 12,0 % vol; Res. Sugar: 30-45g/l; T/A: 5,5-7g/l.

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Климат:	Умеренно континентальный
Классификация:	Региональное Вино
Сортовой состав:	СAPERAVI 100%
Источник винограда:	100% выращивается в Кахети
Урожайность:	8-10 тонн/г.
Тип вина:	Красное полусладкое
Показательный анализ вина:	Алк. 12%; Ост. Сахар: 30-45 г/л; Кислотность 5,5-7 г/л.

### Vinification

Grapes are hand-picked at the optimum of their maturity. Soft de-stemming and crushing is followed by fermentation at controlled temperature (28°C) in stainless steel tanks. Wine is fermented using the cultural yeast strains. Skin and cap management is performed by délestage and remontage. When the fermenting juice reaches optimum sugar/acidity balance, fermentation is stopped by cooling, in order to retain the natural sweetness and freshness of the wine.

### Винификация

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения виноград выжимается с последующим брожением в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (28°C). С использованием культурных дрожжей. Контакт кожицы и сусла во время ферментации регулируется с помощью ремонтажа и делестажа. После достижения желаемого уровня остаточного сахара, процесс брожения останавливается путем охлаждения и фильтрации, сохраняя в вине природную сладость и свежесть.

### Tasting notes

**Color:** Dark red with purple hues  
**Aromas:** Dominant blackcurrant, blackberry and cherry aromas  
**Palate:** Fresh and fruity, though full-bodied. Varietal flavours transferred from the nose are perfectly balanced by the versatile and sweet finish

### Описание вина

**Цвет:** Темно-красный цвет с фиолетовым отливом  
**Ароматы:** Доминирующие ароматы черной смородины, ежевики и вишни прекрасно сочетаются с природной сладостью и кислотностью  
**Вкус:** Полнотелое вино со вкусами свежих фруктов, отличается сложным и сладким, хорошо сбалансированным послевкусием

### Food matching

Desserts, spicy Asian cuisine.  
t: 12-16°C.

### ПОДХОДИТ

Десертам и к восточной кухне. t: 12-16°C

