



MARANI

Kindzmarauli BIO БИО - Киндзмараули

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Appellation:	Kindzmarauli Specific Viticulture area (SVA)
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	100% Kindzmarauli Specific Viticulture area, Kudigora vineyards
Grape yield:	8 ton/hectar
Wine type:	Medium sweet vintage red
Wine analysis (indicative):	Alc. 11,5% vol; Res. Sugar: 35-45 g/l; T/A: 5-7g/l.

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Апелляция:	Микрizona Киндзмараули.
Климат:	Умеренно-континентальный.
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	СAPERAVI 100%.
Источник винограда:	100% Киндзмараульская микрizona, собственные Био-виноградники компании, расположенные на левом берегу реки Алазани.
Урожайность:	5 т/га.
Тип вина:	Красное полусладкое.
Показательный анализ вина:	Алк. 11,5 %; Ост. Сахар 35-45 г/л; Кислотность 5,5-6,5 г/л.

Vinification

The BIO-block of Kudigora vineyard is managed in full compliance with the principals and concepts of organic grape growing. Fully matured grapes are hand-picked at the end of September. Soft de-stemming and crushing is followed by fermentation at controlled temperature (23-28°C) on indigenous yeast found on the grape skin. Skin and cap management is performed by delestage and remontage. After 5-7 days of maceration, when usually the desired level of the residual sugar is reached, fermentation is stopped by cooling, in order to retain the natural sweetness and freshness of the wine. Afterwards, until bottling wine is kept cold at around -2+2°C.

Винификация

На био виноградниках «Кудигора» которые Управляются в соответствии с требованиями и концепцией Биовиноградарства, полностью созревший виноград был собран вручную в конце Сентября. После осторожного отделения гребней и дробления винограда начинается брожение в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (23-28°C), для усиления экстракции ароматических и красящих веществ из кожицы винограда применяются технологии «делестаж» и «ремонтажа». После 5-7-дневной мацерации, когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путем охлаждения и фильтрации вина, тем самым в нем сохраняется природная сладость и свежесть. До розлива вино выдерживается в цистернах при околонулевых температурах.

Tasting notes

Color: Purple red with inky hue along the rim
 Aromas: Crashed blackberry jam and wild raspberry
 Palate: Expressive and fruity, sweet and ripe blackberry and raspberry confiture are prevailing the initial palate. It offers fantastic balance of natural sweetness, slight acerbity and lovely acidity

Описание вина

Цвет: Темно-красный с лиловым вдоль края бокала.
 Аромат: Свежий аромат дробленой ежевики и дикой земляники.
 Вкус: Экспрессивный и фруктовый. Первоначально доминируют тона ежевики и вишневого джем. Финиш предлагает неповторимый баланс между терпкостью СAPERAVI, легкой кислинкой и природной сладость этого вина.

Food matching

Deserts, rich fruit cake, spicy and soft cheeses. t: 12-14°C.

Подходит

К различным десертам, фруктовой выпечке, мягким сырам. t 12-14°C.

