

SATRAPEZO

10 KVEVRI RKATSITELI

THE SATRAPEZO 10 KVEVRI IS PRODUCED IN ACCORDANCE WITH ANCIENT WINEMAKING TECHNIQUES DATING BACK 6000 YEARS IN GEORGIAN CLAY RESERVOIRS, KVEVRI, BURIED IN THE EARTHEN FLOOR OF THE TRADITIONAL WINE CELLAR...

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region.
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Estates limited release
Varietal composition:	Rkatsiteli 100%
Grape source:	RKATSITELI S04 block of Kondoli vineyards.
Grape yield:	4-5 ton/hectare.
Wine type:	Dry vintage white.
Cellaring:	Now, but will be benefited by 5-7 years of aging.
Total Production:	6000-0,75l bottle; 300-1,5l magnum bottles.
Packaging:	0,75X6 bottle cartons. Individual cartons for 0,75l and 1,5l magnum bottles are available at additional cost.

WINEGROWING

Selected block, RKATSITELI S04, of Kondoli vineyards has been green harvested during the first days of véraison (August) in order to artificially reduce the grape yield down to 4-5 tons per hectare and thus increase the overall quality and concentration of remaining fruit. At the end of September the grapes were hand harvested in small boxes, hand sorted in our winery, gently de-stemmed and lightly crushed into in historical Georgian clay wine vessels 'KVERI' (Totally 10 KVEVRIES have been used) buried in the winery's earthen floor. The fermentation was performed by natural yeast, found on grape skins. During the whole process of fermentation cap management has been performed only by hand punching, thus overall mechanical impact on grape skins has been minimized and ensured soft extraction and integration of skin aromas. After the long 20-25 days maceration, the resulting golden colored wine was decanted and transferred gently into traditional small oak barriques for 10 months' further maturation. Light filtration complemented by bottling and 6 months bottle aging in our cellar before the release.

TASTING NOTES

Color:	Deep yellow color with golden reflection.
Aromas:	Intense fragrant nose, redolent of lilac, violet and crushed rose petals.
Palate:	The palate is perfectly balanced between rich sweet fruits, mango, peach and nectarine flavours and whole gamut of aromas derived from oak aging. Finish is long with firm and pleasant tannins.

FOOD MATCHING

Robust pork, veal and chicken dishes, simply roasted or served either with fruit or cream sauces. Hard cheeses. t: 12-15°C. We recommend opening a bottle 30 minutes prior to serving.

SATRAPEZO

10 KVEVRI RKATSITELI

SATRAPEZO 10 KVEVRI RKATSITELI WYTWARZA SIĘ W KVEVRI, W GLINIANYCH AMFORACH ZAKOPANYCH W ZIEMI TRADYCYJNEJ WINIARNI, Z ZASTOSOWANIEM STAROGRUZIŃSKICH METOD BIORĄCYCH SWOJE POCZĄTKI 6000 LAT TEMU.

Region winiarski:	KAKHETI
Klimat:	Umiarkowany, kontynentalny
Kategoria wina:	Wino wyselekcjonowane, limitowane
Odmiany:	Rkatsiteli 100%
Pochodzenie winogron:	Parcela RKATITELI SO4 w winnicy Kondoli
Urodzaj:	4-5 t/ha
Typ wina:	Wytrawne rocznikowe białe
Potencjał dojrzewania:	5-7 lat
Produkowana ilość:	6000 butelek o poj. 0,75 l oraz 300 butelek o poj. 1,5 l
Opakowanie:	6 butelek o poj. 0,75 l w kartonie lub pojedyncze kartony dla butelek o poj. 0,75 l i 1,5 l.

WINIFIKACJA

Krzewy winogron z wybranej parceli o oznaczeniu Rkatsiteli SO4 w winnicach Kondoli, zostały pozbawione części owoców, by zaniżyć zbiory do siedmiu ton z hektara a tym samym podnieść jakość oraz walory smakowe późniejszego wina. Pod koniec września, dojrzałe winogrona są ręcznie zbierane do małych skrzynek i ponownie sortowane w naszej winiarni. Po oddzieleniu od szypulek jagody zostały delikatnie zmiażdżone i umieszczone w 10 tradycyjnych gruzińskich glinianych amforach zwanych „KVEVRI” o pojemności 1000-3500 l, zakopanych w glinianej podłodze winiarni. Fermentacja przebiega na naturalnych drożdżach znajdujących się na skórkach owoców. Przez cały proces fermentacji, wszystkie procedury przeprowadzane były ręcznie, w ten sposób mechaniczny nacisk na skórki winogron został ograniczony do minimum, co zapewni łagodne przenikanie się aromatów i tanin ze skórek owoców. Po długiej, 20-25 dniowej maceracji, wino było złane z nad osadu i wlane do tradycyjnych 225 l beczek dębowych celem dalszego dojrzewania (10 miesięcy). Następnie wino dojrzewa w butelkach przez 6 miesięcy.

DEGUSTACJA

Kolor:	Tombakowy, lekko utleniony.
Aromat	Gęste i ciekawe. O aromatach jesiennych, suchych liści, trochę masła oraz dojrzałych owoców egzotycznych.
Smak:	Ekstraktywne, bardzo naturalne. Wnosi coś z pszczelego wosku i gliny, są także dalekie echa sherry czy win żółtych. Ciekawy finisz (orzechy, masło, słoma i lekkie tło ziołowe).

PODAWAĆ

Do dań z wieprzowiny, cielęciny i dań z kurczaka. t: 12-15°C.
Uwagi: należy przelać do kafełki przed podaniem.



A great wine is a true expression of the place and spirit of where it is created, as it is inextricably linked to it through the history, cultural traditions and people that they share. Not forgetting of course the skills and inheritance of the craftsman who made it.

SATRAPEZO is derived from Greek Trapeza, which means sacred table. In old Georgia, the best wines were reserved for use at the trapeza during the TRAPEZI ceremonies which were attended by the most prominent clergyman and laity. These highly prized wines came to be known as SATRAPEZO wines.

Tasting a glass of SATRAPEZO wine brings the essence of the SATRAPEZO idea to life and reveals its passion for being the best companion during friendly, amicable and spiritual get togethers, presenting the ancient Georgian wine traditions' perfect blend with the winemaking experience from around the world.

SATRAPEZO wines should be celebrated in the company of family, good friends and partners and colleagues to establish a warm and relaxing atmosphere, to reminisce about the old times and dream of a better future and of course to share the best of what time-honoured traditions and modern winemaking can offer.

In addition of traditional Georgian wines, like SATRAPEZO-SAPERAVI, SATRAPEZO - 10 QVEVRI and SATRAPEZO MTSVANE we have three very exceptional wines in SATRAPEZO range, which we think deserve the honor to be named SATRAPEZO. The two are derived from Germany – ICEWINE and the third one from France and Hungary, made from late vintage botrytis grapes.

Back to our roots - this is our reoccurring theme in all our wines produced in SATRAPEZO range.

Szlachetne wino jest wyrazem duszy i miejsca swojego pochodzenia, jednoczy w sobie historię, tradycje kulturowe oraz ludzi, którzy je stworzyli.

SATRAPEZO wywodzi się z greckiego słowa TRAPEZA, co oznacza - świąteczny stół. W starożytnej Gruzji, podczas TRAPEZI, w którym uczestniczyli wybitni duchowni i ludzie świeccy, serwowano specjalnie przygotowane, wyjątkowe pod względem jakości wina. Te wina nazywały się SATRAPEZO, co tłumaczy się z gruzińskiego – przeznaczone do TRAPEZI.

Smakowanie kieliszka takiego szlachetnego wina tłumaczy sens idei SATRAPEZO – pozwala ono stać się lepszym kompanem podczas przyjacielskich i duchowych spotkań oraz dostrzec wyjątkowe połączenie starogruzińskich winiarskich tradycji ze światowym doświadczeniem w wyrobieniu wina.

Winem SATRAPEZO powinno się świętować wśród swojej rodziny, najlepszych przyjaciół i partnerów, aby stworzyć ciepłą i lekką atmosferę, powspominać stare, dobre czasy oraz pomarzyć o lepszym, jutrzejszym dniu, rozkoszować się wszystkim tym, co może zaoferować połączenie tradycji i współczesnego winiarstwa.

Oprócz tradycyjnych gruzińskich win, takich jak SATRAPEZO SAPERAVI, SATRAPEZO 10 QVEVRI i SATRAPEZO MTSVANE, nasza winiarnia produkuje trzy wyjątkowe gatunki wina, które zasługują na nazwę SATRAPEZO. Dwa z nich - ICEWINE, wino lodowe, swoje korzenie ma w Niemczech. Za ojczyznę drugiego wina, GVIANI - wytwarzanego z winogron z późnych zbiorów, dotkniętych szlachetną pleśnią - uważa się Francję i Węgry.

Z powrotem do korzeni – jest to przez nas zawsze powtarzany slogan dla wszystkich win produkowanych w serii SATRAPEZO.

