



MARANI

Mukuzani

Winegrowing region:	KAKHETI viticulture region
Appellation:	Mukuzani Specific Viticulture area
Climate type:	Moderate continental
Wine classification:	Appellation wine
Varietal composition:	Saperavi 100%
Grape source:	100% Mukuzani Specific Viticulture area, north facing bank of Alazani River
Grape yield:	8 ton/hectar
Wine type:	Dry vintage red
Wine analysis (indicative):	Alc. 13,5 % vol; Res. Sugar: <3 g/l; T/A: 4,5-5,5g/l.

Мукузани

Происхождение:	Винодельческий регион КАХЕТИИ
Апелляция:	Микрозона Мукузани
Климат:	Умеренно-континентальный
Классификация:	Вино Контролируемого Наименования по Происхождению
Сортовой состав:	Саперави 100%
Источник винограда:	100% выращивание в Мукузанской микрозоне, расположенной на правом берегу реки Алазани
Урожайность:	8 т/га.
Тип вина:	Красное сухое
Показательный анализ вина:	Алк. 13,5%; Ост. сахар <3 г/л; Кислотность 4,5-5,5 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 (23-28°C) in stainless steel tanks. Wine was fermented using the cultural yeast strains. Skin and cap management was performed by délestage and remontage. After 12-15 days of maceration, wine was racked clear and transferred for malolactic fermentation and 9-12 months of aging in 225 l oak barriques, which was complemented by aging in stainless steel tanks and bottles at the optimum temperature.

Винификация

Виноград собирают вручную на пике зрелости. 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 «ремонтаж». После 12-15-дневной ферментации вино отделяется от осадка и перемещается в 225-литровые французские дубовые бочки для прохождения молочнокислого брожения и последующей выдержки в течение 9-12 месяцев. Впоследствии вино выдерживается в цистернах, а после розлива – в бутылках, при контролируемых температуре и влажности.

Tasting notes

Color: Deep red color

Aromas: The wine has a complex bouquet, with prominent cherry aroma, overlaid by coffee and chocolate overtones

Palate: The initial palate is dominant by juicy and ripe cherry. Touch of vanilla, oak and smoky are perfectly combined with dense, oily structure of the wine. Finish is supported by firm and well-shaped tannins

Описание вина

Цвет: Темно-рубиновый

Ароматы: Черешня и черный шоколад в сочетании с нотками ванили и пряностей

Вкус: Сочный и насыщенный фруктовыми тонами с легкими нотами чернослива, сопровождается с плотными танинами и долгим послевкусием

Food matching

Grilled meat, game, medium aged cheese. t: 18°C

Подходит

К мясу на гриле, дичи, сыром. t: 18°C

