

Ахашени



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Апелляция:** Микрizona Ахашени
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Вино контролируемое наименования по происхождению
- **Сортовой состав:** Саперави 100%
- **Источник винограда:** 100% выращивается в в Ахашенской микроне, расположенной на правом берегу реки Алазани
- **Тип вина:** Красное Полусладкое
- **Показательный анализ вина:** Алк. 11%, ост. Сахар: 35-45 г/л; Кислотность 5,5-6,5 г/л

Винификация:

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного отделения гребней и дробления винограда начинается брожение в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 23-28 °С, для усиления экстракции ароматических и красящих веществ из кожицы винограда применяются технологии «ремонтажа» и «делестаж», после 5-7 дневной мацерации, когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путём охлаждения и фильтрации, сохраняя в вине природную сладость и свежесть. До розлива вино выдерживается в цистернах при около нулевых температурах.

- **Цвет:** Темно красный
- **Ароматы :** В сложном и богатом букете ярко выражен свежий аромат ежевики и вишни с нотками лакрицы
- **Вкус :** Полное и глубокое, насыщенное сладким вкусом ежевики и чернослива. Отличается округлым, хорошо сбалансированным послевкусием

Идеально подходит

к различным десертам и домашним сырам. t: 12-14°C

