

# Kindzmarauli

## Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Апелляция:** Микрizona Kindzmarauli
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Вино контролируемое наименования по происхождению
- **Сортовой состав:** Саперави 100%
- **Источник винограда:** 100% Kindzmaraulская микрizona, собственные виноградники компании, расположенные на правом берегу реки Алазани
- **Тип вина:** Красное Полусладкое
- **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 «делестажа», 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 околонулевых температурах.

- **Цвет:** Темно красный с лиловым оттенком
- **Ароматы :** Свежий аромат дробленой ежевики и чернослива идеально сочетается с цветочными тонами
- **Вкус :** Шелковистый, сложный вкус с ярко выраженными тонами вишни, ежевики и чернослива прекрасно гармонируют с мягкой терпкостью. Чистое и сложное долгое послевкусие

## Идеально подходит

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

