

Кондоли Мцване Киси

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Собственные виноградники компании
- **Сортовой состав:** Мцване 50%, Киси 50%
- **Источник винограда:** 100% виноградники Кондоли
- **Тип вина:** Белое сухое марочное
- **Показательный Анализ вина:** Алк. 13%, ост. Сахар: <4 г/л; Кислотность 5-6 г/л

Винификация:

На виноградниках Кондоли, где выращивается виноград для этого вина, летом был проведен зеленый сбор урожая и искусственно уменьшена урожайность до 7 т/га, что в свою очередь позволила улучшить качественные показатели оставшихся на лозе ягод. В конце сентября отобранный виноград собирается в коробках по 10-12 кг. После нежного гребнеотделения виноград охлаждается до 4 °С и выжимается в пневматическом прессе. После усадки сока, Брожение происходит с помощью аборигенных дрожжей находящихся на кожице при строго контролируемой температуре (13-14⁰) для максимального сохранения естественных ароматах вина. В течении 5 месяцев выдержки используется метод Батонажа (взбалтывание вина для смешения его с тонким осадком на дне резервуара) для лучшей интеграции вкуса и аромата. Легкая фильтрация перед розливом и последующее 4 месяцев хранение в бутылках завершает процесс выдержки.

- **Цвет:** Светло-золотистый цвет с зеленоватым оттенком
- **Ароматы:** Два местных сорта создают естественный союз цветочных ароматов от Мцване и сладких фруктовых тонов от Киси
- **Вкус :** Длительный и ароматный с характерными свойствами обоих сортов, выделяется стойким послевкусием с преобладанием персика и нектарина с одной и ароматной цитрусовой свежестью с другой стороны

идеально подходит

к блюдам из птицы и рыбы, к выдержанным сырам. t: 10-12 °С

