

# Кондоли Ркацители

## Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Собственные виноградники компании
- **Сортовой состав:** Ркацители 100%
- **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 и выдерживается на кожице в течении 8 часов с последующей выжимкой в пневмо-прессе. Брожение происходит с помощью аборигенных дрожжей находящийся на кожице, 35% в новых французских бочках, 35% в старых а оставшиеся 30% в цистернах из нержавеющей стали. В течении 9 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:** Ярко золотистый
- **Ароматы:** Благоухающий фруктовый аромат с преобладанием персика и нектарина интегрированы в тона дуба, дыма и крем-брюле
- **Вкус :** Вкус начинается чистой фруктовой текстурой, повторяющая обаятельные ощущения. Полный и сладкий, переходит длительное масляное, но всё же свежее послевкусие

## Идеально подходит

к блюдам из птицы и рыбы, к выдержаным сырам. t: 10-12 °C

