

Кондоли Саперави

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Собственные виноградники компании
- **Сортовой состав:** Саперави 50%, Мерло 50%
- **Источник винограда:** 100% виноградники Кондоли
- **Тип вина:** Красное сухое марочное
- **Хранение:** 6-8 лет дальнейшей выдержки
- **Показательный анализ вина**

Алк. 13,5%, ост. Сахар: <4 г/л;
Кислотность 4,5-5,5г/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 позволило улучшить качественные показатели оставшихся на лозе ягод. В конце сентября отобранный виноград собирается в коробках по 10-12 кг. После нежного гребнеотделения сусло попадает в маленькие французские открытые бочки по 225л, где и начинается брожение. Во время всего процесса ферментации погружение шапки происходит вручную, что в свою очередь способствует нежной экстракции танинов и ароматных веществ. После 20-25 дневной мацерации вино сцеживается в закрытые дубовые бочки. Вино купажируется после 6-8 месяцев выдержки и дальше дозревает до 1 года. После розлива в бутылках оно ещё хранится 6 месяцев до поступления в продажу.

- **Цвет:** темно малиновый
- **Ароматы:** Купаж представляет фруктовые ароматы чёрной смородины и черники от саперави в сочетании и с заманичивым запахом кедра и черного чая от мерло
- **Вкус :** Полнотелое, изысканное вино. Прекрасно сбалансированное весомыми танинами и длительным послевкусием

Идеально подходит:

к баранине и свинине на углях, к выдержанным сырам. t: 10-12 °C

