

Мукузани

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Апелляция:** Микрizona Мукузани
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Вино контролируемое наименования по происхождению
- **Сортовой состав:** Саперави 100%
- **Источник винограда:** 100% выращивается в в Мукузанской микроне, расположенной на правом берегу реки Алазани
- **Тип вина:** Красное сухое
- **Показательный анализ вина:** Алк. 13,5%, ост. Сахар: <3 г/л; Кислотность 4,5-5,5 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 12-14 дневной ферментации снимается с осадка и перемещается в 225 литровые французские дубовые бочки для прохождения молочнокислого брожения и последующей выдержки в течении 9-12 месяцев. В последствии, вино выдерживается в цистернах, а после розлива и в бутылках при контролируемых температуре и влажности.

- **Цвет:** Темно-рубиновый
- **Ароматы :** Черешня и чёрный шоколад в сочетании с нотками ванили и пряностей
- **Вкус :** Сочный и насыщенный фруктовыми тонами с легкими нотами чернослива, сопровождается с плотными танинами и долгим послевкусием

Идеально подходит

к мясу на гриле, дичи, различным сырам. t: 18 °С

