

Мцване

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Региональное Вино
- **Сортовой состав:** Мцване 100%
- **Источник винограда:** 50% виноградники Кондоли, 50% виноградники северо-востока Кахетии
- **Тип вина:** Белое сухое
- **Показательный анализ вина:** Алк. 13,5%, ост. Сахар: <3 г/л; Кислотность 5-6 г/л

Винификация:

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребне отделения виноград охлаждается до 4-6 °С, а затем аккуратно выжимается в пневматическом прессе. Осажденное сусло начинает медленно бродить в цистернах из нержавеющей стали при строго контролируемой температуре (15°С). В завершении ферментации вино сливается с осадка (сцеживается) и перемещается в другой резервуар для дальнейшего созревания. Розлив вина обычно происходит после нескольких месяцев выдержки.

- **Цвет:** Вино светло-золотистого цвета с зеленоватым проблеском
- **Ароматы:** Интенсивный цветочный тон манящим ароматом цветков яблони и акации
- **Вкус:** Это сухое, но полнотелое на вкус вино с ароматами тушеной груши и меда и длительным цитрусовым послевкусием

Идеально подходит:

как аперитив, к жареному цыплёнку, разным салатам. t: 10-12 °С

