

Напареули

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Апелляция:** Микрizona Напареули
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Вино контролируемое наименования по происхождению
- **Сортовой состав:** Саперави 100%
- **Источник винограда:** 100% выращивается в в Напареульской микроне, расположенной на левом берегу реки Алазани
- **Тип вина:** Красное сухое
- **Показательный анализ вина**
Алк. 13,5%, ост. Сахар: <4 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:** Гранатовый
- **Ароматы :** Прекрасный букет с клубничными и пряными ароматами и легкими нотками ванили
- **Вкус :** Приятный, мягкий, насыщенный нотами фруктов и лакрицы, долгое послевкусие со сладкими танинами

Идеально подходит

к мясу на гриле, дичи, различным сырам. t: 16-18 °С

