

# Оджалеси



- **Происхождение:** Рача-Лечхумский Винодельческий регион
- **Апелляция:** Микророзона Оджалеси
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Вино контролируемое наименования по происхождению
- **Сортовой состав:** Оджалеси 100%
- **Источник винограда:** 100% выращивание в Оджалешской микророзоне
- **Тип вина:** Красное Полусладкое
- **Показательный анализ вина**  
Алк. 11%, ост. Сахар: 30-45 г/л;  
Кислотность 5,5-6,5 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 «делестаж», после 5-7 дневной мацерации, когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путём охлаждения и фильтрации, сохраняя в вине природную сладость и свежесть. До розлива вино выдерживается в цистернах при околонулевых температурах.

- **Цвет:** Светло-рубиновый
- **Ароматы :** нежный цветочный букет, с тонами лепестков роз, а также вишни и малины
- **Вкус :** Вкус закономерно продолжает ароматы вишни и малины, четко выражены ноты белого перца. Послевкусие отлично сбалансировано между свежей кислотностью и природной сладостью.

## идеально подходит

к различным десертам , фруктовой выпечке. t: 12-14°C

