

Саперави Каберне

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Региональное Вино
- **Сортовой состав:** Саперави 50%, Каберне 50%
- **Источник винограда:** 100% выращивается на виноградниках Кондоли
- **Тип вина:** Красное сухое
- **Показательный анализ вина**

Алк. 13%, ост. Сахар: <3 г/л;
Кислотность 5-6 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 8-10 дневной ферментации снимается с осадка для прохождения молочнокислого брожения. 90% вина выдерживается в цистернах из нержавеющей стали, а 10% в французских дубовых бочках в течении 4 месяцев. Окончательное купажирование происходит на 5 месяце.

- **Цвет:** Темно-Красный
- **Ароматы :** Ярко выражены ароматы черной смородины, ежевики и вишни
- **Вкус :** Молодое, полнотелое вино с вкусовыми сочетаниями сладких фруктов и черных ягод , определяет великолепно сбалансированное длительное послевкусие

Идеально подходит :

к мясу на гриле, мясным блюдом, сырам. t: 16-18 °С

