

Саперави Розе

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Региональное Вино
- **Сортовой состав:** Саперави 100%
- **Источник винограда:** 100% выращивается в Кахетии
- **Тип вина:** Розовое сухое
- **Показательный анализ вина** Алк. 13%, ост. Сахар: <4 г/л;
Кислотность 5,5 г/л

Винификация:

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения, сусло вымачивается (мацерация) в течении 10-12 часов при температуре до 40С . Полученный самотёк осветляется с последующим брожением в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (15-18 0С). с использованием культурных дрожжей. После брожения вино снимается с осадка и все последующая обработка и выдержка проходит в цистернах из нержавеющей стали до розлива в бутылках которая обычно начинается с Апреля месяца.

- **Цвет:** Светло розовый
- **Ароматы :** Ярко выражены ароматы черной смородины, органично сочетается с тонами спелого персика и малины.
- **Вкус :** Вино средней плотности, молодое и свежое, со вкусом красных ягод, пикантным и отлично сбалансированным длительным послевкусием

Идеально подходит :

к мясу на гриле, копчёностям, различным сырам. t: 16-18⁰С

