

Сатрапезо Саперави

САТРАПЕЗО САПЕРАВИ ПРОИЗВОДИТСЯ В КВЕВРИ, ГЛИНЯНЫХ КУВШИНАХ ЗАКОПАН-НЫХ В ЗЕМЛЯНОЙ ПОЛ ТРАДИЦИОННОГО ВИННОГО ПОГРЕБА, В СООТВЕТСТВИИ С ДРЕВНЕ ГРУЗИНСКИМИ МЕТОДАМИ, БЕРУЩИХ СВОЕ НАЧАЛО 6000 ЛЕТ ТОМУ НАЗАД

Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион КАХЕТИ.
- **Климат:** Умеренно-континентальный
- **Классификация:** Estates limited release
- **Сортовой состав:** 100% Саперави
- **Источник винограда:** Виноградники Кондоли
- **Тип вина:** Красное сухое марочное.
- **Хранение:** Несколько десятков лет выдержки.
- **Объем производства:** 6000 0,75л и 300 -1,5л бутылок.

ВИНИФИКАЦИЯ

- На выделенном участке Саперави S01 на виноградниках Кондоли, где выращивается виноград для этого вина, летом был проведен зеленый сбор урожая и искусственно уменьшена урожайность до 4-5 т/га, что в свою очередь позволила улучшить качественные показатели оставшихся на лозе ягод. В конце сентября виноград собирается вручную в маленькие ящики, вручную перебирается на вино-дельне и осторожно отделяется от гребней. Дробление происходит в традиционных, закопанных в землю глиняных кувшинах, Квеври. Брожение проходит с помощью природных дрожжей, находящихся на виноградной кожце. На протяжении всей ферментации, которая проводится при температуре не выше 26°C, погружения шапки производится исключительно вручную, чтобы свести к минимуму механическое воздействие на виноград, для нежной экстракции танинов и красящих веществ с кожицы винограда. После долгой (до месяца) мацерации вино сцеживается и по традиции аккуратно переливается в новые дубовые бочки для дальнейшего созревания в течение 24 месяцев. Вино перед розливом не фильтруется, последующее 6-месячное хранение в бутылках в погребе завершает процесс выдержки.

- **Цвет:** Темно-рубиновый с кирпичным отливом
- **Аромат:** Сложный букет из ванили, дуба, концентрированных тонов лесных ягод
- **Вкус:** Шелковистый вкус, с нотами ежевики, с дубовыми танинами, переходящий в округлый, полный и мягкий вкус. Свежие, чистые тона смородины и корицы идеально балансируют терпкость зрелого винограда и дуба.

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ

К бифштексу, дичи, выдержанным сырам. t:18°C.
Рекомендуется декантация за час до употребления.

