

# Хванчкара

## Призы и медали:



- **Происхождение:** Рача-Лечхумский Винодельческий регион
- **Апелляция:** Микророзона Хванчкара
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Вино контролируемое наименования по происхождению
- **Сортовой состав:** Александроули 50%, Муджуретули 50%
- **Источник винограда:** 100% Хванчкарская микророзона, правый берег реки Риони
- **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, сохранная в вине природную сладость и свежесть. До розлива вино выдерживается в цистернах при околонулевых температурах.

- **Цвет:** Светло-рубиновый
- **Ароматы :** Преобладают тона малины, клубники с лёгкими тонами жареного миндаля
- **Вкус :** Вкус земляники сопровождается тонами сухофруктов, граната и карамели. При этом в вине достаточно живой кислотности чтобы сохранить приятную свежесть и гармонию вкуса

## идеально подходит

к различным десертам , ароматным мягким сырам. t: 12-14°C

