

# Алазанская Долина красное

## 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:** Красное полусладкое
- **Показательный анализ вина** Алк. 12%, ост. Сахар: 30-45 г/л; Кислотность 5,5-7 г/л

## Винификация:

Виноград собирают вручную на пике их зрелости. После нежного гребнеотделения виноград охлаждается до 4-6 °С, а затем аккуратно выжимается в пневматическом прессе. Осажденное сусло начинает медленно бродить в цистернах из нержавеющей стали при контролируемой температуре (28 °С). С использованием культурных дрожжей. Контакт кожицы и сусла во время ферментации регулируется с помощью ремонтажа и делестажа. Когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путём охлаждения и фильтрации, сохраняя в вине природную сладость и свежесть. Розлив вина обычно происходит после нескольких месяцев выдержки.

- **Цвет:** Темно-красный цвет с фиолетовым отливом
- **Ароматы :** Доминирующие ароматы черной смородины, ежевики и вишни прекрасно сочетаются с природной сладостью и кислотностью
- **Вкус :** Полнотелое вино со вкусом свежих фруктов, отличается сложным и сладким, хорошо сбалансированным послевкусием

## Идеально подходит:

К десертам и к восточной кухне. t: 12-16 °С

