

# Алазанская Долина Белое

## Призы и медали:



- **Происхождение:** Винодельческий регион Кахетии
- **Климат:** Умеренно континентальный
- **Классификация:** Региональное Вино
- **Сортовой состав:** Ркацители 90%, Мцване 10%
- **Источник винограда:** 50% виноградники Кондоли, 50% виноградники северо-востока Кахетии
- **Тип вина:** Белое полусладкое
- **Показательный анализ вина:** Алк. 12%, ост. Сахар: 30-45 г/л;  
Кислотность 6-7 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 строго контролируемой температуре (15-18 °С). Когда достигается желаемый уровень остаточного сахара, процесс брожения останавливается путём охлаждения, сохраняя в вине природную сладость и свежесть. Розлив вина обычно происходит после нескольких месяцев выдержки.

- **Цвет:** Вино бледно желтого цвета с зеленоватым оттенком
- **Ароматы:** Интригующий букет с ароматами жареных орехов и спелых яблок в сочетании с тонами айвы и дыни
- **Вкус:** Свежий и мягкий, с умеренной сладостью и доминирующими тонами засахаренной кожицы айвы

## Идеально подходит:

как аперитив, к пряным блюдам. t: 10-12 °С

