

Gevelli Wine & Vineyards Saperavi Gruzja, Kachetia



Winnice Gevelli Wine & Vineyards położone są w niezwykle malowniczej dolinie rzeki Alazani, które uważane jest za kolebkę światowego winiarstwa. Tam zlokalizowana jest m.in. uznawana na całym świecie apelacja Tsinandali. Winnice Gevelli Wine & Vineyards obejmują 60 hektarów urzekająco pięknych terenów. Ziemia na której stoją uprawy Gevelli nosi nazwę "Lionidzis Zvari"- która pochodzi od jej dawnego XVIII wiecznego właściciela Solomona Lionidze, świetnego dyplomaty i kanclerza Króla Gruzji Erekle II. Winogrona zbierane w winnicach Gevelli są uznawane za najbardziej wyjątkowe z całego mikroregionu Tsinandali i słyną z najwyższej jakości i niepowtarzalnego bukietu, który uwalniają podczas leżakowania.

Opis wina:

Winogrona zbierane są w optymalnym momencie dojrzałości i wyciskane z „pierwszego tłoczenia” poprzez centrifugę. Pierwsza fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze (23-28°C) w inoxowych tankach z użyciem wyselekcjonowanych odmian lokalnych drożdży. Po 8-10 dniach maceracji, wino jest filtrowane i przetłoczone do inoxowych tanków do dalszej fermentacji maślakcyjnej oraz do leżakowania na min. 6 miesięcy.

Świeże i łagodne młode wino o głębokim, jagodowym kolorze, wytwarzane z ręcznie zbieranych i wyselekcjonowanych winogron ze szczepu Saperavi z regionu Kachetii. Bogaty aromat świeżych owoców leśnych z dominującymi nutami jeżyny, czarnej porzeczki oraz dębu. Smak dojrzałych owoców leśnych z akcentem czarnego bzu i przyjemnymi miękkimi taninami, zrównoważonymi kwasową końcówką. Smakuje najlepiej do grillowanego i wędzonego mięsa, a także serów.

Podawać w temperaturze 16-18°C.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Zawartość alkoholu 12,5%
Cukier resztkowy 4,2 g/l.

