

# САПЕРАВИ РЕЗЕРВ ДУГЛАДЗЕ



**Вино красное сухое**

**Зона производства:** Восточная Грузия, Кахетия

**Сорт винограда:** 100% Саперави

**Содержание алкоголя:** 13%

**Объем бутылки:** 0,75 л.



Грузинская винная компания Дугладзе была основана в 2004 году на базе винного завода Гоми, построенного в 1903 году. Компания носит фамилию Дмитрия Дугладзе, который и был основателем завода, и чьи сыновья продолжили его дело, перенеся профессионализм.

Сегодня Дугладзе владеет 300 гектарами виноградников, на которых произрастают лучшие в Грузии сорта винограда: Саперави, Ркацители, Цицка, Мцване, Цоликаури. В собственности компании также находится завод первичной переработки винограда в Кахетии. Предприятие оснащено самым современным оборудованием таких знаменитых производителей, как «Della Toffola», «Krones», «Cavagino & Gatti», «Seitz Enzinger Noll».

В Тбилиси находится еще один завод, на котором вино разливается по бутылкам.

При производстве вин Дугладзе используются самые современные производственные методы. Некоторые вина отмечены многочисленными наградами. Сегодня продукция компании успешно продается на рынках Украины, Латвии, Казахстана, Польши, Турции, Китая и Сингапура.

**Терруар:** почвенные условия в Кахетии разнообразны: встречаются коричневые, карбонатные, аллювиальные, каштановые и гравийные почвы. Субтропический климат идеально подходит для развития виноградарства.

Виноград для производства этого вина выращивается на лучших виноградниках в Мукузани.

**Винификация и выдержка вина:** после сбора урожай транспортируют на винодельню, где ягоды отделяют от гребней. Затем их прессуют, подвергают мацерации, которая длится 12-15 дней и алкогольной ферментации в дубовых бочках при температуре 23-28°C. Затем вино выдерживается в дубовых бочках 24 месяца и 12 месяцев в бутылках.



**Органолептические характеристики:**

**Цвет:** насыщенный ярко-гранатовый.

**Аромат:** яркий, угадываются ноты спелой вишни, черной смородины, ежевики, граната и чернослива.

**Вкус:** полнотелое, довольно сбалансированное, с богатыми танинами и продолжительным послевкусием с нотами спелых ягод и фруктов.

**Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно подойдет к неповторимым шедеврам грузинской кухни: с шашлык, плов, чахохбили, лобио, сациви, толма. Впрочем, вино отлично смягчит вкус жирной пищи.

Температура подачи: 13-15 °C.