

ОЦХАНУРИ САПЕРЕ ДУГЛАДЗЕ



Вино красное сухое

Зона производства: Грузия, Имеретия

Сорт винограда: 100% Оцханури Сапере

Содержание алкоголя: 12.5%

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, переняв 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.

Оцханури Сапере – это редкий имеретинский сорт винограда позднего срока созревания, урожай которого собирают в конце октября – середине ноября. Оцханури Сапере считается лучшим сортом красного винограда Имеретии. Виноградники Оцханури произрастают в селах Багдадского района.

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 фиолетовый.

Аромат: интенсивный, яркий букет с тонами вишни, черноплодной рябины, черного молотого перца, дымными и древесными оттенками.

Вкус: полнотелое вино с мощными, но элегантными танинами и продолжительным ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Идеальное сочетание с красным мясом, блюдами из бобовых, шашлыками, колбасками и стейками. Температура подачи: 18-19°C.