

УСАХЕЛОУРИ ДУГЛАДЗЕ



Вино красное полусладкое

Зона производства: Грузия, Лечхуми, села Цагерского района

Сорт винограда: 100% Усахелоури

Содержание алкоголя: 11%

Объем бутылки: 0,35 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.

Усахелоури – это самое редкое и ценное вино Грузии. Сорт винограда Усахелоури выращивают в очень небольшом количестве лишь в нескольких селах Лечхуми (Окуреша, Зуби, Опитара, Исундери и Лачепита). Вино из этого сорта винограда отличается удивительной утонченностью.

Винификация и выдержка вина: после сбора урожай транспортируют на винодельню, где ягоды отделяют от гребней. Затем их прессуют и отправляют сусло в специальные резервуары для отстаивания. Далее сусло отделяют от осадка и подвергают алкогольной ферментации в чанах из нержавеющей стали при 12-15°C. Когда уровень сахара в соке достигает заданной нормы, температуру вина понижают до 3°C, чтобы остановить процесс брожения. Перед бутелированием вино фильтруют.



Органолептические характеристики:

Цвет: интенсивного темно – гранатового цвета.

Аромат: наполнен оттенками спелых ягод, с преобладанием ежевики, вишни, черешни и черной смородины, а также нюансами черного молотого перца и специй.

Вкус: вино с ощутимыми, но достаточно мягкими и сочными танинами, приятной сладостью и фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет к красному мясу, приготовленному на гриле, блюдам из дичи и красного мяса, а также десертам. Температура подачи: 16-18°C.