

ТАВКВЕРИ ДУГЛАДЗЕ



Вино красное сухое

Зона производства: Грузия, Картли

Сорт винограда: 100% Тавквери

Содержание алкоголя: 12%

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.

Тавквери - это красный сорт винограда родом из Картли, который ценится благодаря своей легкости, элегантности и утонченности.

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

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 резервуарах из нержавеющей стали при температуре 20-24°C. Затем вино разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: темно-рубиновый.

Аромат: яркий, интенсивный, отличающийся сортовыми характеристиками: угадываются ноты вишни, черешни, малины и клюквенного джема.

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

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к блюдам из белого мяса и дичи, хорошо сочетается салатами из сухофруктов и орехов, сырами, фруктами и шоколадом. Температура подачи 16-18 °С.