

КРАХУНА ДУГЛАДЗЕ



Вино белое сухое

Зона производства: Западная Грузия, Имеретия

Сорт винограда: 100% Крахуна

Содержание алкоголя: 11,5%

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.

Крахуна - редкий имеретинский сорт винограда позднего срока созревания, из которого изготавливают достаточно полнотелое и насыщенное вино с ароматом спелых фруктов и меда. В нем идеально сочетаются сильный характер, нежность и мягкость.

Винификация и выдержка вина: момент сбора винограда определяется с учетом соотношения сахара и кислотности, в соответствии с технической зрелостью винограда. После отделения винограда от гребней и прессования, сусло переносится в осадочные резервуары, в которых оно отстаивается при низкой температуре в течение 15-18 часов. После этого сусло снимается с осадка и переносится в бродильные резервуары для алкогольной ферментации.



Органолептические характеристики:

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: фруктовый аромат вина наполнен оттенками груши, абрикоса, тропических фруктов, нюансами фиников, меда, карамели и ванили.

Вкус: вкус вина свежий, сухой, с богатой текстурой, нотами цукатов и долгим послевкусием с нюансами меда.

Гастрономические рекомендации: вино наиболее полно раскроет свой вкус и аромат в сочетании с такими блюдами, как тушеное мясо птицы, мягкий сливочный сыр, легкие салаты. Температура подачи: 14-16°C.

