

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ШАТО ОРХЕВИ



Вино белое полусладкое

Зона производства: Восточная Грузия, Кахетия

Сорта винограда: Ркацители и другие белые сорта винограда

Содержание алкоголя: 10,5-12%

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.

Винификация и выдержка вина: после сбора урожая 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: светло-соломенный цвет, который в течение времени приобретает глубину и более темный оттенок.

Аромат: яркий, интенсивный: угадываются нотки персика, спелого желтого яблока, айвы, груши и ванили.

Вкус: мягкое, округлое вино, с приятной сладостью и кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо на аперитив, с легкими салатами и морепродуктами, а также с белым мясом птицы. Температура подачи: 8 °C – 10 °C.