

САПЕРАВИ ШАТО ОРХЕВИ



Вино красное сухое

Зона производства: Восточная Грузия, Кахетия, Гурджаани

Сорт винограда: 100% Саперави

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.

Терруар: почвенные условия в Кахетии 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 23-28°C. Затем вино разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный ярко-гранатовый.

Аромат: яркий, угадываются ноты спелой вишни, черной смородины, ежевики, граната и чернослива.

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

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к неповторимым шедеврам грузинской кухни: с шашлык, плов, чахохбили, лобио, сациви, толма. Впрочем, вино отлично смягчит вкус жирной пищи.

Температура подачи: 13-15 °C.