



KONDOLI Mstvane-Kisi

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Gruzija, Kachetijos regionas, Kondoli augavietė

GAMINTOJAS

TELAVI WINE CELLAR

<http://www.tewincel.com/indexeng.htm>

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

Privati vyno gamykla TELAVI WINE CELLAR buvo įkurta 1915 m. Kachetijoje, geriausiame Gruzijos vyno gamybos regione. Iš kitų šį regioną išskiria derlinga žemė ir unikali geografinė padėtis: vynuogynai auga 200 – 500 m virš jūros lygio esančiame Alazani upės slėnyje.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

50% *Mstvane* ir 50% *Kisi*

Tam tikra dalis vynuogių pašalinama iš vynuogynų prieš prasidedant nokimui – rugpjūčio mėnesį. Taip dirbtinai sumažinamas derliaus kiekis (iki 7 tonų/ha), ir padidinama likusių uogų kokybė bei koncentracija. Rugsėjo pabaigoje vynuogės surenkamos rankomis į mažas dėžutes, perrenkamos ir atšaldomos prieš spaudžiant pneumatiniiais presais. Tuomet pradedama sulčių fermentacija pridedant natūralių (ant vynuogių odelių atsiradusių) mielių. Fermentacijai pasibaigus, talpos užsandarinamos ir pradedamas penkis mėnesius trunkantis brandinimas, kartkartėmis pamaišant.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šiam vynui būdinga auksinė spalva su žalsvais atspindžiais, susipina *Mstvane* vynuogėms būdingi žalėsių ir gėlių žiedų aromatai ir *Kisi* vynuogėms būdingos tropinių vaisių, ananasų ir prinokusių slyvų natos. Skonis turtingas ir subalansuotas, su subtiliais vaisių ir gėlių akcentais. Juntamas apelsinų, ananasų, geltonųjų gėlių poskonis su mineralų užuominomis.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Galima patiekti kaip aperityvą, prie paukštienos ir žuvies patiekalų. Tinkamas brandinti keletą metų.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C



BARKODAS	GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
4867616100045	0,75	13.5%	6

