



MARANI Mukuzani

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Gruzija, Kachetija, Mukuzani apeliacija

GAMINTOJAS

TELAVI WINE CELLAR

<http://marani.co/>

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

100% *Saperavi*

Visiškai sunokusios vynuogės surenkamos rankomis rugsėjo – spalio pradžioje. Atsargiai atskyrus vynuoges nuo kotelių ir išspaudus, abiejų rūšių vynuogės fermentuojamos 25 – 28 ° C temperatūroje nerūdijančio plieno talpyklose. Po 12-15 dienų truncančios maceracijos vykdoma malolaktinė fermentacija. Vėliau 9-12 mėnesių vynas brandinamas 225 l talpos ąžuolo statinėse. Po to, palaikant optimalią temperatūrą, buteliuose.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šis kontroliuojamos kokybės vynas sodrios raudonos spalvos, ryškus trešnių ir juodojo šokolado aromato su juntamais vanilės bei prieskonių akcentais. Burnoje išryškėja vaisių skonis su ryškia slyvų nata. Poskonis ilgas, tvirtų taninų.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tinka prie keptos mėsos, žvėrienos, brandinto sūrio.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

18°C



BARKODAS	GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
4867616020206	0,75	13%	6