



# KONDOLI Saperavi

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Gruzija, Kachetijos regionas, Kondoli augavietė

## GAMINTOJAS

TELAVI WINE CELLAR

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

## APDOVANOJIMAI

## ISTORIJA

Privati vynu gamykla TELAVI WINE CELLAR buvo įkurta 1915 m. Kachetijoje, geriausiame Gruzijos vynuogynų 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*

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 ir perrenkamos. Jas išspaudus pradedama fermentacija atvirose 225 l statinėse. Po to vinas 12 mėn. brandinamas ąžuolo statinėse.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šiam vynui būdinga sodri vyšnios raudonumo spalva. Aromatas kompleksiškas ir ryškus, su juntamomis vyšnių, juodųjų slyvų, gervuogių ir džiovintų vaisių natomis bei subtiliais deginto ąžuolo akcentais. Skonis minkštas, dominuoja juodieji vaisiai ir vanilė, skrudintas ąžuolas bei prieskoniai, poskonis ilgas, šilkinis taninų. Tinkamas brandinti 5-6 metus.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Galima patiekti prie keptos mėsos, žvėrienos, brandinto sūrio.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

18°C (rekomenduojama dekantuoti 1 val. prieš patiekiant)



BARKODAS	GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
4867616100014	0,75	13%	6