





# MARANI Kvanchkara


 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**  
Vynas, raudonas, pusiau saldus


 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**  
Gruzija, Kachetija


 **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**  
50% *Aleksandreuli* ir 50% *Mujuretuli*  
Visiškai sunokusios vynuogės surenkamos rankomis spalio pabaigoje – lapkričio pradžioje. Atsargiai atskyrus vynuoges nuo kotelių ir išspaudus, jos fermentuojamos 23 – 28 °C temperatūroje nerūdijančio plieno talpyklose. Po 5-7 dienas trunkančios maceracijos fermentacija sustabdoma vyną atvėsinant, kad būtų išsaugomas natūralus saldumas. Prieš išpilstant į butelius vynas laikomas šaltai, apie 0 °C temperatūroje.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**  
Šis kontroliuojamos kokybės vynas yra vaiskios rubino spalvos. Aromatas – raudonųjų vaisių su ryškiomis aviečių ir braškių natomis ir subtiliomis kepintų migdolų užuominomis. Burnoje juntamos žemuogės, džiovinti vaisiai, granatai, ir subtilūs karamelės akcentai. Skonis gerai subalansuotas, švelnus.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**  
Dera prie deserto, riešutinio pyrago, minkštų sodraus skonio sūrio.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**  
12-14°C



BARKODAS	GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
4867616020244	0,75	11.5 %	6

