VININOVA

Goruli Mtsvane



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Gruzja
REGION	Kartlia
SZCZEP	Goruli Mtsvane
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Aromat kojarzący się zwłaszcza z owocami pestkowymi - żółtymi śliwkami, pigwami i brzoskwiniami, a także z dojrzałymi jabłkami i w mniejszym stopniu z cytrusami. W tle pojawia się subtelny niuans miodowy.

Smak:

Zdecydowanie wytrawne, o średniej budowie i kwasowości. Delikatnie owocowe i dobrze zbalansowane, dostarcza dużą dawkę orzeźwienia. W finiszu pojawia się przyjemna nuta kwiatowa.

Potrawy:

Pieczony indyk, sałatka z zielonymi szparagami

Więcej informacji:

Nazwa Goruli Mtsvane oznacza „zielony z Gori” i wskazuje na związek tej lokalnej odmiany z regionem Kartli. To osobny szczep, którego nie należy utożsamiać z Mtsvane Kakhuri z Kachetii. W Château Mukhrani winogrona pochodzą z własnych winnic, a bliskość winiarni umożliwia ich szybkie przetworzenie po zbiorze. Rocznik 2023 dojrzewa w stali nierdzewnej, co pozwala zachować charakter odmiany bez dominującego wpływu dębu. Praca z drobnym osadem wzbogaca teksturę wina. To ciekawe odkrycie dla miłośników białych win łączących świeżość z subtelną pełnią.

Chateau
Mukhrani

Château Mukhrani to historyczna posiadłość w gruzińskim regionie Kartli, której winiarskie dzieje sięgają 1878 roku. Książę Ivane Mukhranbatoni z królewskiej dynastii Bagrationi, zainspirowany podróżą do Francji, wprowadził tu ideę château: połączenia winnic, piwnic i rezydencji w jeden majątek. Dziś producent rozwija tę wizję, łącząc gruzińskie tradycje z precyzją współczesnej enologii. Szczególną uwagę poświęca lokalnym odmianom, takim jak Goruli Mtsvane i Shavkapito, które ukazują odrębny charakter Kartli. Ręczny zbiór oraz bliskość winnic i winiarni pozwalają szybko przetwarzać grona i zachować ich jakość. Wina Château Mukhrani odkrywają Gruzję elegancką i różnorodną, zakorzenioną w miejscowym dziedzictwie, a zarazem otwartą na świat.