VININOVA

Qvevri Red



KRAJ	Gruzja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Kartlia
SZCZEP	Tavkveri, Cabernet Sauvignon, Saperavi
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Concours Mondial de Bruxelles 2024 - GOLD

Aromat:

Aromatyczność zdominowane przez ciemne owoce takie jak jagoda leśna czy czarna porzeczka ale pojawią się też akcenty morwy i kwaśnej wiśni. Wyraźnie zaznaczone są też nuty wynikające z dojrzewania w dębie - suszony tytoń, gorzka czekolada czy ziołowe przyprawy. W tle lekko ziemiste.

Smak:

Dobrze zbudowane, z wyraźną ale gładką taniną, żywą owocową kwasowością i długim, kompleksowym finiszem. Jest harmonijne i eleganckie, świetnie rozwija się wraz z upływem czasu. Smak jest konsekwentny do zapachu i oferuje zwłaszcza nuty ciemnych owoców z niuansami przypraw, czarnego pieprzu i czekolady.

Potrawy:

Grillowany bakłażan, karkówka pieczona

Więcej informacji:

Wino przygotowane ze szczepów Saperavi (68%), Cabernet Sauvignon (17%) oraz Tavkveri (15%). Spontaniczna fermentacja w glinianych amforach (qvevri) rozciągnięta była do 3-4 miesięcy. Następnie wino trafiło na okres 15-18 miesięcy do dębowych beczek. Finalnie nastąpiło blendowanie i butelkowanie.

Chateau
Mukhrani

CHÂTEAU
MUKHRANI
DEPUIS 1878

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.