

Ficha técnica

KHVANCHKARA. Vino tinto semidulce natural

Composición: Alexandrouli 60% y Mudjeretuli 40%

Cosecha: 2009

Fecha embotellado: 07/2011

Viñedos: La bodega "Mildiani Family Winery" posee en total 225 hectáreas en las diferentes regiones de Georgia. Para las uvas Alexandrouli y Mudjeretuli se destinan solo 5ha en la región de Racha con un rendimiento promedio de 6,500 kg/ha. La cosecha y la clasificación de la uva se hace de forma manual. El abono utilizado es orgánico y se realiza como máximo dos veces al año.

Temperatura de servicio: 10°-12° C

Notas de cata:

Khvanchkara – Vino tinto semidulce natural de las uvas Alexandrouli y Mudjeretuli. Color rubí oscuro. Equilibrado en boca dejando una sensación aterciopelada en el paladar a medida que se va tomando. Completo en boca y en el retrogusto afloran las sensaciones de frutas rojas como frambuesas, cerezas y fresas que se van diluyendo poco a poco.

Recomendación con alimentos:

Ensaladas de frutas, pastas, arroces, carnes en salsa agrdulce y quesos curados. Especial con platos dulces y chocolate amargo, excluido cítricos y tomates.

Datos de laboratorio:

Principales

Parámetro	Resultado	Límite Permitido
Alcohol total	12.5	>9
Azúcar	40.83 g/l	
Acides total	5.4g/l	4.0.....8.0
Densidad 20/20°C	1.01140	
Extracto	26.6 g/l	

Radioactivos

Parámetro	Resultado	Límite Permitido
Arsénico	< 0.001 g/l	< 0.20
Candium	< 0.001 g/l	< 0.03
Cs-137	3.00 Bk/l	< 70
Sr-90	11.00 Bk/l	< 100



სვანჯკარა



2009

Khvanchkara

სვანჯკარა

Vino Tinto Natural Semidulce



10.8% Alc. por Vol.
750ml