

MAF COMPANY

Собрав воедино все лучшее – виноград, возделываемый в Араратской долине, исторической зоне виноделия, и технологию производства армянского коньяка, признанную во всем мире, – технологи ЗАО «МАП» создали уникальный продукт – коньяк АЙВАЗОВСКИЙ.

На сегодняшний день предприятие оснащено самым современным винодельческим оборудованием. Здесь работают только высококвалифицированные специалисты. Весь процесс производства вина и коньяка осуществляется по классическим технологиям.

«МАП» является одним из ведущих производителей алкогольной продукции в Армении. Его история началась в 1942 году, когда он был создан как Октемберянский винно-коньячный завод.

Для создания коньяков используются сорта кангун, воскеат, гарандмак, ркацители, выращиваемые на более чем 300 га собственных виноградников в Араратской долине. Помимо этого, завод работает с около 1200 фермерами, виноградники которых располагаются там же – в Араратской долине – самом благоприятном месте в Армении для получения совершенного винограда.

Для выдержки используются бочки из кавказского дуба, по качеству древесины его можно сравнить только со славонским дубом. Коньячные спирты, выдержанные в этом дубе, обладают особой элегантностью и благородством.

«МАП» является предприятием полного цикла, поскольку на заводе проводятся все стадии производства: от приема и обработки винограда до ассамблирования, выдержки и розлива по бутылкам, что гарантирует высочайшее качество.

Благодаря бережному отношению к классической технологии, рецептуре и, в то же время, смелому инновационному подходу к созданию армянских коньяков, «МАП» удалось создать настоящее воплощение Армении – коньяк АЙВАЗОВСКИЙ.

Коллекция коньяков АЙВАЗОВСКИЙ названа в честь великого мастера. Армения, историческая родина художника, занимала огромное место в его жизни. Сегодня многие картины Айвазовского находятся в Национальной Галерее Армении.

АЙВАЗОВСКИЙ представлен коньяками разного срока созревания: от элегантных и выразительных молодых до роскошных выдержанных подарочных.

Коньяк АЙВАЗОВСКИЙ – подлинное воплощение Армении.



- Завод с более чем 75-летней историей.
- Использование автохтонных сортов винограда.
- Производство полного цикла, собственные виноградники.
- Для выдержки используются бочки из кавказского дуба, по качеству древесины его можно сравнить только со славонским дубом.
- Традиционные технологии изготовления армянских коньяков.
- Востребованная категория на российском рынке.

MAP COMPANY

AIVAZOVSKY ARMENIAN BRANDY 3 Y.O.

АЙВАЗОВСКИЙ 3 ГОДА

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК



Армения, Араратская долина



коньячный дистиллят, вода подготовленная, натуральная карамель



Сбор урожая. Мягкое прессование. Алкогольная ферментация. Двойная дистилляция, с тщательным выделением самой чистой фракции коньячных спиртов – средней части («сердце»). Выдержка коньячного дистиллята в бочках из кавказского дуба не менее трех лет. Купаж. Обработка холодом, фильтрация. Для приготовления коньяка используют специально подготовленную родниковую воду.



Коньяк золотисто-охряного цвета. Элегантный аромат белого изюма, ванили, грецкого ореха, с изысканной цветочной нотой. Утонченный вкус с оттенками сухофруктов и сладких пряностей, и долгим гармоничным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C - +18°C в качестве дигестива или в составе классических и авторских коктейлей.



Алкоголь: 40% об.

Объем: 0,25 л / 0,5 л

AIVAZOVSKY ARMENIAN BRANDY 5 Y.O.

АЙВАЗОВСКИЙ 5 ЛЕТ

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК



Армения, Араратская долина



коньячный дистиллят, вода подготовленная, натуральная карамель



Сбор урожая. Мягкое прессование. Алкогольная ферментация. Двойная дистилляция, с тщательным выделением самой чистой фракции коньячных спиртов – средней части («сердце»). Выдержка коньячного дистиллята в бочках из кавказского дуба не менее пяти лет. Купаж. Обработка холодом, фильтрация. Для приготовления коньяка используют специально подготовленную родниковую воду.



Коньяк золотисто-янтарного цвета. Насыщенный аромат с оттенками айвы, кураги, фундука, специй, кедра. Гармоничный вкус с фруктовыми и древесными нотами, тонким ванильным акцентом, шелковистой структурой и долгим пряным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C - +18°C в качестве дигестива или в составе классических и авторских коктейлей.



Алкоголь: 40% об.

Объем: 0,25 л / 0,5 л / 0,5 л в п/у



MAP COMPANY

AIVAZOVSKY ARMENIAN BRANDY 6 Y.O.

АЙВАЗОВСКИЙ 6 ЛЕТ

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

Армения, Араратская долина

коньячный дистиллят, вода подготовленная, натуральная карамель

Сбор урожая. Мягкое прессование. Алкогольная ферментация. Двойная дистилляция, с тщательным выделением самой чистой фракции коньячных спиртов – средней части («сердце»). Выдержка коньячного дистиллята в бочках из кавказского дуба не менее шести лет. Купаж. Обработка холодом, фильтрация. Для приготовления коньяка используют специально подготовленную родниковую воду.

Коньяк янтарного цвета. Сложный аромат демонстрирует тона увяленного персика, цитрусовых цукатов, карамели, жареного фундука, ванили. Мягкий объемный вкус с фруктовыми и пряными нотами и долгим бархатистым послевкусием.

Рекомендуется подавать при температуре +16°C - +18°C в качестве дижестива, а также в сочетании с сигарой или изысканными шоколадными сладостями.

Алкоголь: 40% об.

Объем: 0,5 л в п/у

AIVAZOVSKY ARMENIAN BRANDY 7 Y.O.

АЙВАЗОВСКИЙ 7 ЛЕТ

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

Армения, Араратская долина

коньячный дистиллят, вода подготовленная, натуральная карамель

Сбор урожая. Мягкое прессование. Алкогольная ферментация. Двойная дистилляция, с тщательным выделением самой чистой фракции коньячных спиртов – средней части («сердце»). Выдержка коньячного дистиллята в бочках из кавказского дуба не менее семи лет. Купаж. Обработка холодом, фильтрация. Для приготовления коньяка используют специально подготовленную родниковую воду.

Глубокий янтарный цвет с медными бликами. Многогранный аромат раскрывается нотами сушеных яблок и груш, жареных орехов, корицы, ванили, какао бобов. Мягкая шелковистая структура, объемный вкус с древесными и шоколадными акцентами, длительное завораживающее послевкусие.

Рекомендуется подавать при температуре +16°C - +18°C в качестве дижестива, а также в сочетании с сигарой или изысканными шоколадными сладостями.

Алкоголь: 40% об.

Объем: 0,25 л / 0,5 л в п/у



MAP COMPANY

AIVAZOVSKY ARMENIAN BRANDY 8 Y.O.

АЙВАЗОВСКИЙ 8 ЛЕТ

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК



Армения, Араратская долина



коньячный дистиллят, вода подготовленная, натуральная карамель



Сбор урожая. Мягкое прессование. Алкогольная ферментация. Двойная дистилляция, с тщательным выделением самой чистой фракции коньячных спиртов – средней части («сердце»). Выдержка коньячного дистиллята в бочках из кавказского дуба не менее восьми лет. Купаж. Обработка холодом, фильтрация. Для приготовления коньяка используют специально подготовленную родниковую воду.



Темно-янтарный, с тигриновым оттенком, цвет. Богатый букет окутывает ароматами яблочного мармелада, сливочного ириса, ванили, сладкого миндаля, шоколада. Мягкий вкус с выразительными фруктовыми и пряными нотами, объемным многогранным послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C - +18°C в качестве дижестива, а также в сочетании с сигарой или изысканными шоколадными сладостями.



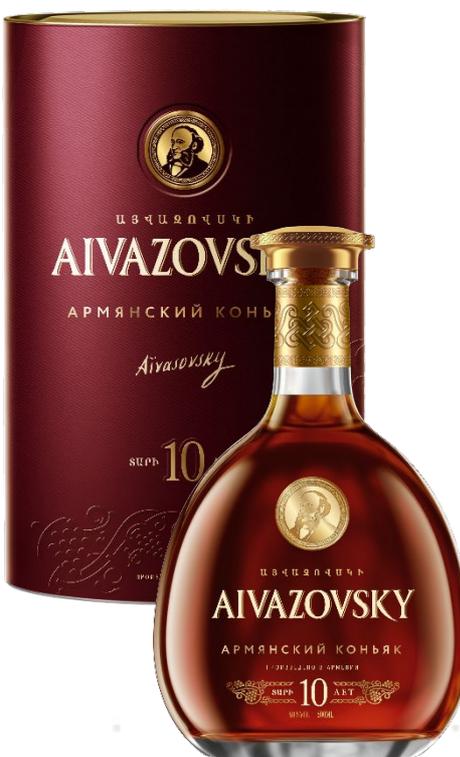
Алкоголь: 40% об.

Объем: 0,5 л в п/у

AIVAZOVSKY OLD ARMENIAN BRANDY 10 Y.O.

АЙВАЗОВСКИЙ СТАРЫЙ 10 ЛЕТ

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК



Армения, Араратская долина



коньячный дистиллят, вода подготовленная, натуральная карамель



Сбор урожая. Мягкое прессование. Алкогольная ферментация. Двойная дистилляция, с тщательным выделением самой чистой фракции коньячных спиртов – средней части («сердце»). Выдержка коньячного дистиллята в бочках из кавказского дуба не менее десяти лет. Купаж. Обработка холодом, фильтрация. Для приготовления коньяка используют специально подготовленную родниковую воду.



Насыщенный янтарный цвет с медными и каштановыми бликами. Изысканный аромат сухофруктов, имбирных цукатов, ржаной корочки, грецкого ореха, кофе мокко. Мягкий выразительный фруктовый вкус с дымными и древесными нюансами, долгим впечатляющим послевкусием.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C - +18°C в качестве дижестива, а также в сочетании с сигарой или изысканными шоколадными сладостями.



Алкоголь: 40% об.

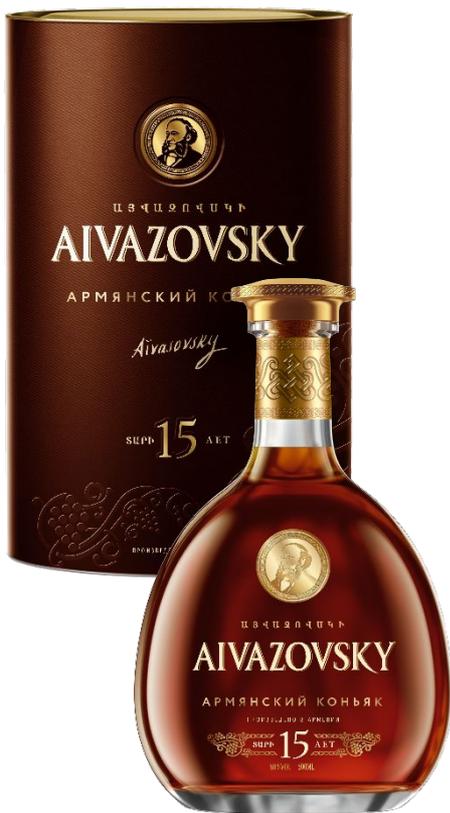
Объем: 0,5 л в п/у

MAP COMPANY

AIVAZOVSKY OLD ARMENIAN BRANDY 15 Y.O.

АЙВАЗОВСКИЙ СТАРЫЙ 15 ЛЕТ

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК



Армения, Араратская долина



коньячный дистиллят, вода подготовленная, натуральная карамель



Сбор урожая. Мягкое прессование. Алкогольная ферментация. Двойная дистилляция, с тщательным выделением самой чистой фракции коньячных спиртов – средней части («сердце»). Выдержка коньячного дистиллята в бочках из кавказского дуба не менее пятнадцати лет. Купаж. Обработка холодом, фильтрация. Для приготовления коньяка используют специально подготовленную родниковую воду.



Глубокий янтарный цвет с оттенками палисандрового дерева. Богатый аромат очаровывает нотами темного шоколада, чернослива, фундука, карамели, корицы, сладкой ванили. Обволакивающий теплый вкус, плотная структура, долгое изысканное послевкусие.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C - +18°C в качестве дижестива, а также в сочетании с сигарой или изысканными шоколадными сладостями.

Алкоголь: 40% об.

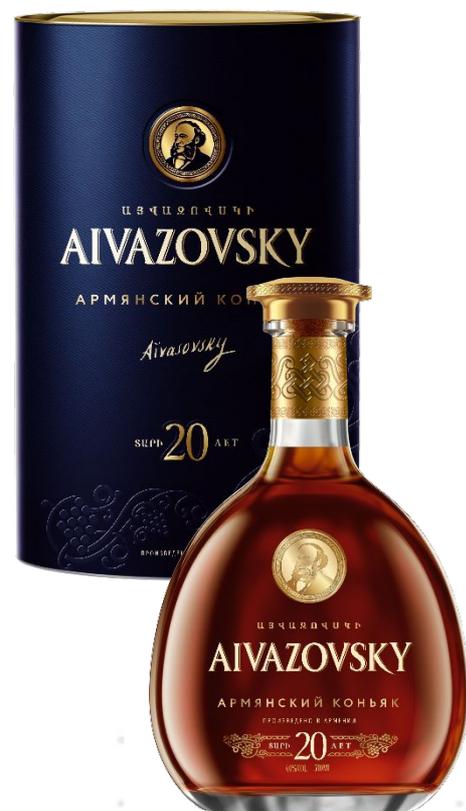
Объем: 0,5 л в п/у



AIVAZOVSKY VERY OLD ARMENIAN BRANDY 20 Y.O.

АЙВАЗОВСКИЙ ОЧЕНЬ СТАРЫЙ 20 ЛЕТ

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК



Армения, Араратская долина



коньячный дистиллят, вода подготовленная, натуральная карамель



Сбор урожая. Мягкое прессование. Алкогольная ферментация. Двойная дистилляция, с тщательным выделением самой чистой фракции коньячных спиртов – средней части («сердце»). Выдержка коньячного дистиллята в бочках из кавказского дуба не менее двадцати лет. Купаж. Обработка холодом, фильтрация. Для приготовления коньяка используют специально подготовленную родниковую воду.



Насыщенный цвет красного дерева. Роскошный букет наполнен ароматами сухофруктов, цитрусового мармелада, темного шоколада, рансьо, ореховой нуги. Гармония богатой маслянистой структуры, щедрого вкуса и бесконечного ласкающего послевкусия.



Рекомендуется подавать при температуре +16°C - +18°C в качестве дижестива, а также в сочетании с сигарой или изысканными шоколадными сладостями.

Алкоголь: 40% об.

Объем: 0,5 л в п/у

