

НВК

Новая Винная Компания



**Презентация
Вин Армении и Российской Водки**

2019

**www.newwineco.ru
+7 (495) 644 9449**

ВИНА АРМЕНИИ



ВИНА АРМЕНИИ





ВИНОГРАДНИК

Разбит на плато Ринд на уровне 1 400 м над уровнем моря. Почвы бедные, каменистые (песчаник), известковые на основе скальных пород. Климат суровый, резко континентальный. Виноградник укрывают на зиму. Для защиты от стресса в период летней жары используют капельное орошение. Закладку 40 гектаров виноградника Зорик начал более 10 лет назад не привитыми саженцами Арени Черного. Плотность посадки на винограднике – 3 500 кустов на гектаре. Черенки для посадки были взяты со старинного виноградника близ монастыря XII века. Можно сказать, что именно Зорик открыл миру этот сорт винограда, и он же зарегистрировал его в Европе под именем Areni Noir. Для резервного красного вина виноград собирают со старых лоз на арендованном участке на высоте около 1 600 метров над уровнем моря. Виноград белых сортов также закупается у фермеров в регионе Вайоц Дзор.

ВИНОДЕЛЬНЯ

Образец стиля и практичности. Внутри небольшого помещения выделена особая зона для амфор-карасов. В них выдерживаются красные вина бренда. Некоторым амфорам больше 100 лет. Средний размер карасов – около 1 000 литров, некоторые из амфор установлены на треножниках, другие вкопаны в мелкую гальку по самую горловину. Для ферментации используют только большие бетонные емкости (стоимостью около 20 000 евро за каждую).

КОМАНДА

Zorah Winery – семейный проект, вдохновляемый Зориком Гарибяном и его женой Ераз. Во всех нюансах Zorah чувствуется первая профессия основателя – человека из миланского мира моды. Консультирует проект специалист по виноградарству Стефано Бартоломеи. Энолог проекта – Альберто Антонини, ранее руководивший энологией в известных итальянских проектах Antinori, Frescobaldi, Poggio al Tessoro.



ВИНО

ZORAH

Статьи в N1 журналах мира

Financial Times (UK)	Decanter (UK)
Le Monde (France)	Wine and Spirits (USA)
Corriere della sera (Italy)	Gourmet Traveller Wine (Australia)
The Guardian (UK)	The world of Fine Wine (UK/USA)
The Irish Times (Ireland)	Gambero Rosso (Italy)
Berlingske (Denmark)	Bloomberg (USA)

Блоги

The Purple Pages (Jancis Robinson)
The Purple Pages (Julia Harding)
The Wine Anorak (Jamie Goode)
Vinography (Alder Yarrow)
Paula Bosch (Germany)
The Wine Report -Akihiko Yamamoto (Japan)

В ресторанах Michelin

Yamt'cha- Paris, La Scenè Paris, Hiramitsu Paris, Cracco Milan, Enrico Bartolina ar Mudec - Milano, Felix Lo Basso - Milano, Sketch- London, Savoy Grill - London, Bar Boulud - London , Bettoney - New York, Spago- LA

Bloomberg - вошел в Top 10 вин в 2012



ВИНО

ЗОРА ВОСКИ (ZORAN VOSKI)

Вино сухое белое 2015,2016

ZORAN



Регион: Вайоц Дзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Воскеат 50%, Гаран Дмак 50%

Способ производства: ферментация и выдержка 12 мес. в бетонных емкостях, 6 мес. бутылочная выдержка

Вкусовые особенности: вино яркое, многослойное со свежей кислотностью. Во вкусе полное, сбалансированное, с хорошей структурой. Присутствуют цветочные и пряные нотки

Гастрономия: сочетается с рыбой на пару, с нежирным мясом и птицей, с рыбой на гриле, барбекю

Температура подачи: 10°-13°C

Алкоголь: 13%

Объем: 750мл



ВИНО

ЗОРА АРЕНИ (ZORAH ARENI) Вино сухое красное 2014, 2015

ZORAH



- Регион:** Вайоц Дзорский район, Республика Армения
- Сортовой состав:** Арени Нуар 100%
- Способ производства:** ферментация в больших бетонных резервуарах без эпоксидного покрытия. Выдержка в карасах 12 мес., дополнительная выдержка в бутылке 6 месяцев
- Вкусовые особенности:** вино рубиново-красного цвета. Аромат сложный, деликатный, с обилием фруктовых оттенков, тонов спелых ягод, красной черешни, граната. Во вкусе плотное, хорошо структурированное, свежее, с продолжением фруктовых и ягодных тонов. Послевкусие средней продолжительности, свежее, ягодное
- Гастрономия:** сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с дичью, со сложными мясными блюдами с соусами
- Температура подачи:** 13°-15°C
- Алкоголь:** 14%
- Объём:** 750мл



ВИНО

ЗОРА ЕРАЗ (ZORAN YERAZ)

ZORAN

Вино сухое красное выдержанное 2013

Регион: Вайоц Дзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени Нуар 100%

Способ производства: ферментация в бетонных емкостях. Выдержка в карасах 24 мес. бленд в больших необожжённых бочках по 1 100 л из французского дуба Алье

Вкусовые особенности: вино рубиново-красного цвета. Аромат сложный, комплексный, с доминантой ягодных тонов, черной вишни, клубники, малины, граната, оттенками красных фруктов, легкими оттенками выдержки, пряностей. Во вкусе мощное, полнотелое со зрелыми бархатистыми танинами и приятным сливочно-ванильным послевкусием

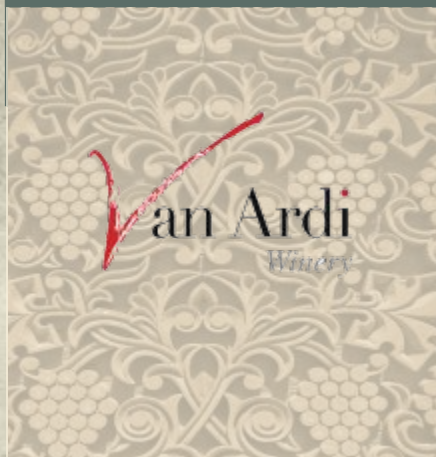
Гастрономия: сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с дичью, со сложными мясными блюдами с соусами

Температура подачи: 13°-15°C

Алкоголь: 13,5%

Объём: 750 и 1500мл





ВИНОГРАДНИК

У Van Ardi 9 гектаров плодоносящих виноградников, расположенных в предгорьях потухшего вулкана Арагац на высоте порядка 1 000 метров над уровнем моря. В 2016 году к ним добавился молодой виноградник площадью 2,3 гектара, заложенный лозами сорта Сира на собственных корнях. Климат в регионе резко континентальный. Зимой температуры могут опускаться до -20 °С. Лето жаркое и засушливое, период без дождей может продолжаться до двух месяцев. Почвы бедные, каменистые с преобладанием вулканических пород, суглинков.

На виноградниках представлены селекционные сорта винограда Ахтанак и Кангун, автохтоны Кахет и Арени. Виноградник Van Ardi – одно из немногих мест за пределами исторической родины Арени, Вайоц Дзора, где сорт дает интересные результаты. Отдельно стоит отметить виноградник Сира на собственных корнях. Плотность посадки 2 400 кустов на гектаре. Возраст плодоносящих лоз 5-8 лет.

ВИНО



ВИНОДЕЛЬНЯ

Рассчитана на производство 40-50 тысяч бутылок вина в год. Оснащена необходимым для небольшого авторского проекта оборудованием – корзинчатым прессом, нержавеющей емкостью с температурным контролем, собственной линией розлива. Винодельня расположена на винограднике, урожай собирают вручную в ящики по 15 кг и доставляют на переработку сразу после сбора. Вина выдерживают в бочках из карабахского дуба бондарни «Варанда» и во французских бочках. В 2016 году начато строительство новых помещений винодельни.

КОМАНДА

Идеолог, агроном и винодел проекта – Варужан Мурадян. Экономист по образованию, он окончил курсы энологов школы Дэвиса и многим приемам виноделия учился по книгам и на личном опыте, посещая винодельни Калифорнии. Главу проекта во всем поддерживают его супруга Анаид и дочь Ани, помогают и две другие дочери. Для отдельных проектов белых вин винодельня привлекала в качестве консультанта энолога из Германии Йозефа Ватцля.

На каждой бутылке вина «Van Ardi» изображен Бог Солнца - Шивини из пантеона богов Урарту, а название вина переводится с древне-армянского как «Солнце над Ваном». Ван – столица древней Армении и Урарту.



ВИНО



ВАН АРДИ (VAN ARDI) Вино сухое розовое 2016,2017



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Сира 50%, Кахет 50%

Способ производства: селекция винограда до переработки. Прямое прессование (метод «кровопускания»), ферментация при низкой температуре.

Вкусовые особенности: вино светло-розового цвета с малиновым оттенком. В аромате доминанта ягодных тонов клубники, земляники, барбариса. Во вкусе полнотелое, маслянистое, нежное, с продолжением оттенков барбариса, клубники, земляники. послевкусие с оттенком барбариса и нежным сладковатым тоном.

Длительность хранения:

Гастрономия: сочетается с рыбой на пару, с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с фруктами

Температура подачи: 11°-13°C

Алкоголь: 12%

Награды: серебро - Mundus Vini 2016

Объём: 750мл



ВИНО

ВАН АРДИ (VAN ARDI) Вино сухое белое 2015,2016



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Кангун 100%

Способ производства: селекция винограда до переработки. Ферментация при контролируемой температуре.

Вкусовые особенности: вино золотистого цвета с красивым блеском. В аромате оттенки дыни, спелого персика, тропические ноты. Во вкусе хорошо сбалансированное с оттенком сладости, с продолжением фруктовых оттенков, тонами черешни, персика, абрикоса. Послевкусие продолжительное со сладковатыми фруктовыми тонами.

Гастрономия: сочетается с рыбой на пару, с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с фруктами

Температура подачи: 11°-13°C

Алкоголь: 14%

Объём: 750мл

ВИНО



ВАН АРДИ (VAN ARDI) Вино белое полусухое 2017



- Регион:** Арагацотнский район, Республика Армения
- Сортовой состав:** Кангун 100%
- Способ производства:** селекция винограда до переработки. Ферментация при контролируемой температуре.
- Вкусовые особенности:** вино золотистого цвета с красивым блеском. В аромате оттенки дыни, спелого персика, тропические ноты. Во вкусе хорошо сбалансированное с оттенком сладости, с продолжением фруктовых оттенков, тонами черешни, персика, абрикоса. Послевкусие продолжительное со сладковатыми фруктовыми тонами.
- Гастрономия:** сочетается с рыбой на пару, с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с фруктами
- Температура подачи:** 8°-10°C
- Алкоголь:** 11.5%
- Объём:** 750мл



ВИНО



ВАН АРДИ (VAN ARDI) Вино сухое красное 2015,2016,2017



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 40%, Кахет 35%, Ахтанак 25%

Способ производства: селекция винограда перед переработкой. Холодная мацерация. ЯМБ. Выдержка во французском дубе 6 мес

Вкусовые особенности: вино рубиново-красного цвета с вишневым оттенком. Аромат чистый, яркий, с оттенками красных год, спелой сливы, свежего винограда. Во вкусе продолжение ягодных оттенков: черная смородина, вишня, свежий красный виноград. Послевкусие продолжительное, ягодное

Гастрономия: сочетается с мясом на гриле, барбекю, с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, со сложными мясными блюдами с соусами

Температура подачи: 14°-16°C

Алкоголь: 13%

Награды: золото - Mundus Vini 2017
бронза - Sommelier Wine Awards 17

Объём: 750мл



ВИНО



ВАН АРДИ (VAN ARDI)

Вино сухое красное резервное 2014,



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Сира 50%, Кахет 50%

Способ производства: выдержка во французском дубе 12 месяцев

Вкусовые особенности: вино глубокого рубиново-красного цвета с вишневым отливом. Аромат мощный, структурный, интенсивный. Ярко выраженная красная черешня, вишня, заизюмленный виноград. Во вкусе полнотелое, маслянистое с мягкими танинами. Вкус: красная спелая черешня, слива, кизил, заизюмленный виноград. Длительное богатое послевкусие

Гастрономия: сочетается с сырами, с мясом на гриле, барбекю

Температура подачи: 15°-16°С

Алкоголь: 14,2%

Награды: золото - Mundus Vini 2016

Объём: 750мл



ВИНО

ВАН АРДИ (VAN ARDI)

Вино сухое красное резервное 2015



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Сира 100%

Способ производства: выдержка во французском и кавказском дубе 12 месяцев

Вкусовые вино яркого вишневого цвета. Аромат яркий, интенсивный, со с оттенками черешни, вишни, чернослива. Во вкусе полнотелое. Оттенки красной вишни, спелой черешни, сливы, кизила. Послевкусие приятное, танинное

Гастрономия: сочетается с сырами, с мясом на гриле, барбекю

Температура подачи: 15°-16°C

Алкоголь: 14,5%

Награды: золото - Mundus Vini 2017

Объём: 750мл



ВИНО

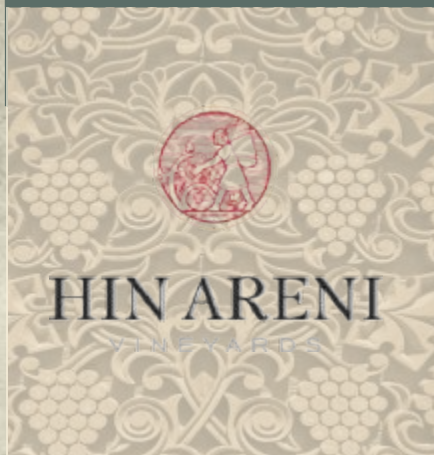
ВАН АРДИ (VAN ARDI)

Вино сухое красное резервное 2016



Регион:	Арагацотнский район, Республика Армения
Сортовой состав:	Арени 100%
Способ производства:	выдержка во французском и кавказском дубе 12 месяцев
Вкусовые особенности:	вино яркого вишневого цвета. Аромат яркий. с оттенками красных ягод, вишни, чернослива. Во вкусе полнотелое. Оттенки вишни, сливы. Послевкусие приятное, танинное
Гастрономия:	сочетается с сырами, с мясом на гриле, барбекю
Температура подачи:	15°-16°С
Алкоголь:	14,5%
Объём:	750мл





ВИНОГРАДНИК

Виноградники проекта находятся в терруаре Арени. Сейчас у хозяйства около 32 га виноградников, расположенных на высотах 1 215-1 250 метров над уровнем моря. 17 гектаров из них – плодоносящие 10-летние лозы. Виноградники расположены на плато вокруг села (терруары Тап и Ишкатап). Почвы бедные, каменистые, хорошо дренированные, с обилием известняков. В летний период здесь достаточно жарко, и на молодых посадках установлены системы капельного орошения. Основные сорта на виноградниках – Арени и Воскеат. На плодоносящих виноградниках лозы посажены с плотностью 2 200 кустов на гектаре, на молодых плотность посадки не выше 3 600 кустов/га. На винограднике применяются современные методы агротехники. Ручной сбор урожая в небольшие пластиковые ящики.

ВИНО



ВИНОДЕЛЬНЯ

HIN ARENI
VINEYARDS

Винодельня в Арени, основанная в 1994 году, в 2014 была полностью модернизирована. Все винодельческое оборудование закупалось во Франции и Италии. Переработка винограда – Bucher Vaslin, современная линия холодного розлива – GAI. На винодельне есть современные системы холода, виноград доставляют на переработку сразу после уборки и перебирают на вибростоле. Красные вина выдерживаются в барриках из карабахского и французского дуба. За сезон винодельня способна переработать около 300 тонн винограда. В настоящее время производит около 150 000 бутылок вина в год.

КОМАНДА

В современном виде проект основан в 2013 году Геником Карапетяном, активно участвующим в его развитии. Директор проекта – Вардан Мкртчян. На этапе обновления проекта консультантом выступал аргентинский архитектор и эксперт по винным производствам Марио Япаз. За виноградники отвечает Левон Саркисян. Винодельню курирует молодой энолог Анри Давтян. Консультирует проект энолог из Южной Франции Дидье Корнельон. Экономические вопросы развития проекта и продажи вин курирует Карен Саакян.



ВИНО

ИН АРЕНИ (HIN ARENI)

Вино сухое белое 2015,2016



HIN ARENI
VINEYARDS

Регион:	Вайоцзорский район, Республика Армения
Сортовой состав:	Воскеат 100%
Способ производства:	низкотемпературная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка на тонком осадке
Вкусовые особенности:	вино светло-соломенного цвета с золотистым оттенком. В аромате гамма спелой груши, персика, абрикоса, тропические оттенки. Вкус полный, слегка маслянистый с приятной кислотностью, с продолжением оттенков спелых южных фруктов. Послевкусие длительное, гармоничное, фруктовое
Гастрономия:	сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с рыбными нарезками и холодным закускам из рыбы, с рыбой на пару
Температура подачи:	11°-12°C
Алкоголь:	13,5%
Объем:	750мл



ВИНО

ИН АРЕНИ (HIN ARENI) Вино сухое розовое 2017



HIN ARENI
VINEYARDS



Регион:	Вайоцзорский район, Республика Армения
Сортовой состав:	Арени 100%
Способ производства:	низкотемпературная мацерация сусла на мезге 3-4 часа. Отбор сусла-самотека. Ферментация при 16 °С.
Вкусовые особенности:	вино лососевого цвета с блеском. В аромате оттенки барбариса, клубники, земляники. Во вкусе плотное, минеральное с пикантной горчинкой. Послевкусие средней продолжительности с оттенком пряностей
Гастрономия:	сочетается с рыбой на пару, с рыбными нарезками и холодным закускам из рыбы, с горячими закусками
Температура подачи:	11°-12°С
Алкоголь:	14%
Объём:	750мл



ВИНО

ИН АРЕНИ (HIN ARENI) Вино сухое красное 2014,2015



HIN ARENI
VINEYARDS



Регион:	Вайоцзорский район, Республика Армения
Сортовой состав:	Арени 100%
Способ производства:	Выдержка в карабахском дубе (баррик и тонно) не менее 12 мес
Вкусовые особенности:	вино прозрачного гранатово-вишневого цвета. В аромате оттенки красных фруктов, садовых ягод, оттенки спелой вишни. Во вкусе округлое, свежее и достаточно плотное, с оттенками ежевики, красной сливы, спелой вишни. Послевкусие средней продолжительности с кофейно-шоколадным оттенком
Гастрономия:	сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с нежирным мясом и птицей, с мясом на гриле, барбекю
Температура подачи:	14°-16°С
Алкоголь:	14,5%
Объём:	750мл



ВИНО

ИН АРЕНИ (HIN ARENI)

Вино сухое красное резервное 2015



HIN ARENI
VINEYARDS



Регион: Вайоцзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 100%

Способ производства: селективный сбор урожая не ранее середины октября. Выдержка в дубовых бочках по 400 л не менее 18 месяцев (50% карабахский, 50% французский дуб).
Бутылочная выдержка не менее 6 мес.

Вкусовые особенности: яркого рубиново-красного цвета. В аромате богатая палитра ягодных оттенков. Красные садовые ягоды: клубника, малина, земляника, спелый нектарин. Во вкусе мощное, полнотелое, с продолжением тонов нектарина, вишни. Среднее послевкусие с легким пряным оттенком.

Гастрономия: сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с рыбой на пару, с рыбными нарезками и холодным закускам из рыбы, с рыбой на гриле, барбекю

Температура подачи: 14°-16°C

Алкоголь: 14,8%

Объём: 750мл





ВИНОГРАДНИК

В 2017 году проект впервые начал работать с собственным виноградом. Highland Cellars приобрел участок в 21 га на плато Ахавнадзор. Это один из лучших виноградников в регионе, высаженный на бедных каменистых почвах с обилием известняка. Возраст самых старых лоз приближается к 20 годам, самым молодым посадкам около 15 лет. Перепад высот на винограднике – 125 метров. Нижняя отметка находится на высоте около 1 250 м над уровнем моря, верхняя – 1 375 м. Преобладающий сорт на виноградниках – Арени. На 3 гектарах высажены редкие эндемичные сорта: красный Тозот и белый Хатун Харджи. Урожайность поддерживается на уровне не более 75 ц/га. Виноград собирают в ящики по 12-15 кг. Сбор винограда на этом участке обычно начинается не ранее середины октября. Для красных блендов проект закупает виноград сорта Хндогни (Сирени) в Нагорном Карабахе.

ВИНО



ВИНОДЕЛЬНЯ

Первое вино в объеме 15 000 бутылок проект произвел в 2014 году. В 2015 это количество выросло до 40 000 бутылок, а в 2016 году Highland Cellars произвел уже 100 000 бутылок вина. На этапе экспериментов производственной базой проекта являлась винодельня Semina Consulting в Ереване. Для базовой линейки Koog использовались только емкости из нержавеющей стали. Виноград для красного бленда проходил пред-ферментационную мацерацию. Для резервного вина используется выдержка в бочках из карабахского и французского дуба.

КОМАНДА

Проект основан международной командой 10 друзей и единомышленников из Армении, России, Германии и США, объединенных интересом к древним традициям виноделия. Как гласит корпоративная легенда, решение о создании винодельни было принято во время восхождения на вершину Арарата. В числе «отцов-основателей» – Рубен Варданян и Карл Йохансен. Энологом проекта выступает Арман Манукян (Semina Consulting). Продвижение вин курирует Зори Мкртчян.



Вино сухое белое 2017



Регион: Вайоцзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Воскеат 100%

Способ 24 часа холодная декантация сусла, брожение при низких **прои**
температурах: 14-16 °C

Вкусовые особенности: вино раскрывается яркими тропическими нотами с оттенками ананаса и манго

Гастрономия: сочетается с рыбой на пару, с рыбными нарезками и холодными закусками из рыбы, с холодными закусками и салатами с морепродуктами

Температура подачи: 10°-12°C

Алкоголь: 13,7%

Объём: 750мл

Вино сухое красное 2016



Регион:	Вайоцзорский район, Республика Армения	
Сортовой состав:	Арени 50%, Сирени (Хндогни) 50%	
Способ производства:	Холодная мацерация, ферментация при 28 °С – 20 дней	
Вкусовые	вино элегантное, фруктовое, утонченное с хорошо сбалансированными танинами	особен
Гастрономия:	сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с мясом на гриле, барбекю, со сложными мясными блюдами с соусами	
Температура подачи:	13°-15°С	
Алкоголь:	14%	
Награды:	серебро - Mundus Vini 2017	
Объём:	750мл	

ВИНО

КУР (KOOR)



Вино сухое красное резервное 2015



Регион: Вайоцзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 50%, Сирени (Хндогни) 50%

Способ Холодная мацерация. Ферментация при 28 °C – 20 дней. **произв**
Выдержка в бочках из карабахского дуба 18 мес.,
дополнительная выдержка в бутылке не менее 6 мес

Вкусовые особенности: вино насыщенного вишнево-красного цвета. В аромате ярко выраженные оттенки спелых красных ягод: голубика, черника, черная смородина. Во вкусе полнотелое, структурированное, с нотами черной смородины, черники, голубики, оттенком вишни. Послевкусие среднее, танинное

Гастрономия: сочетается с горячими закусками, с мясом на гриле, барбекю, со сложными мясными блюдами с соусами

Температура подачи: 14°-16°C

Алкоголь: 14%

Награды: серебро - Mundus Vini 2017

Объём: 750мл



ВИНО

КУР (KOOR)



Вино сухое белое резервное 2015

Регион: Вайоцзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Воскеат

Способ производства: Холодная мацерация. Ферментация при 14-15 °C– 25 дней.
Выдержка в бочках из карабахского дуба 20 мес.,
дополнительная выдержка в бутылке не менее 6 мес.

Вкусовые особенности: Вино отличается изысканным бледно-золотистым оттенком. В аромате присутствуют тона воска и белой акации. Во вкусе воск также присутствует, но уже его дополняет спелая айва.

Гастрономия: сочетается с мягкими сырами, грибным ризотто и морепродуктами, а также с рыбой на пару.

Температура подачи: 10°-12°C

Алкоголь: 13%

Объём: 750мл



KEUSH



ВИНОГРАДНИК

Проект работает с виноградником самого высокогорного терруара Европы. Село Хачик региона Вайоц Дзор расположено на высоте около 1 850 метров над уровнем моря. Виноградники находятся от – 1750-1850 метров – в естественной чаше, склоны которой экспонированы на юг и юго-восток. Общая площадь виноградников села Хачик – порядка 70 га. Климат континентальный, с морозными зимами и прохладной осенью. Почвенный состав разнообразен, преобладают известковые породы, есть включения глинистых и вулканических участков. Преобладающий сорт на виноградниках – Арени. Возраст лоз 40 - 70 лет, урожайность очень низкая. В хорошие годы весь Хачик дает не более 200 тонн винограда. Особенность региона – высокая кислотность винограда, благодаря прохладному климату и резким перепадам дневных и ночных температур.

ВИНО

КЁШ (KEUSH)

ВИНОДЕЛЬНЯ

Сейчас проект занимает часть помещений винодельни Semina Consulting в Ереване, где расположено все необходимое оборудование, включая жиропалеты для ремюажа игристых вин. Следующим шагом станет перенос производства в Вайоц Дзор, в село Хачик. Уже готов проект современной винодельни с переработкой до 100 тонн винограда за сезон, с погребом для выдержки вин на осадке. В перспективе проект сможет производить до 100 000 бутылок классического игристого вина в год.

КОМАНДА

Проект развивается силами двух энтузиастов виноделия Армении. Ваге Кеушгерян – эксперт винного бизнеса, долгое время проработавший с проектами в Италии, в 1997 году вернулся в Армению для развития национального виноделия. Энологию проекта курирует талантливый винодел и ампелограф, прошедший стажировку в одном из бордосских шато – Арман Манукян. Консультантом проекта выступил энолог из Шампани Жером Барре. Общая цель проекта – сохранение и развитие эндемичных сортов винограда.



ВИНО КЁШ Ориджинс (KEUSH Origins)

Вино игристое выдержанное брют невинтажное



Регион: Вайоцзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Воскеат 60%, Хатун Харджи 40%

Способ производства: вторичное брожение в бутылке. Выдержка на осадке не менее 20 месяцев

Вкусовые особенности: вино светло-соломенного цвета с красивой игрой пузырьков. В аромате комплексное с цветочными тонами, нежным оттенком мякиша свежего багета. Во вкусе минеральное, среднетелое, свежее, с продолжением минеральных тонов в послевкусии

Гастрономия: сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с рыбными нарезками, с устрицами

Температура подачи: 6°-8°C

Алкоголь: 12%

Объём: 750мл



ВИНО

КЁШ Блан де Блан 2013 (KEUSH)

Вино игристое выдержанное Экстра Брют винтажное

KEUSH



Регион:	Вайоцзорский район, Республика Армения
Сортовой состав:	Воскеат 70%, Хатун Харджи 30%
Способ производства:	вторичное брожение в бутылке. Выдержка на осадке не менее 36 месяцев
Вкусовые особенности:	вино светло-соломенного цвета с красивой игрой пузырьков.

В аромате чувствуется зеленое яблоко с легкими цветочными тонами, нежным оттенком мякиша свежего багета.

Во вкусе минеральное, среднетелое, свежее, хрустящее с продолжением минеральных тонов и легкой горчинки в послевкусии.

Гастрономия: сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с рыбными нарезками, с устрицами

Температура подачи: 10°-12°C

Алкоголь: 12,5%

Объём: 750мл



ВИНО

КЁШ Розе (KEUSH Rose)

KEUSH

Вино игристое выдержанное Экстра Брют винтажное



Регион: Вайоцзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 100%

Способ производства: вторичное брожение в бутылке. Выдержка на осадке не менее 24 месяцев

Вкусовые особенности: вино нежно-лососёвого цвета с красивой игрой пузырьков.

В аромате чувствуется нотки барбариса и кизила с легкими тонами красного яблока, нежным оттенком мякиша свежего багета.

Во вкусе фруктовое и свежее, среднетелое с продолжением минеральных тонов и легкой горчинки в послевкусии.

Гастрономия: сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с рыбными нарезками, с устрицами

Температура подачи: 7°-9°C

Алкоголь: 12%

Объём: 750мл



TAKRI



TAKRI
ՏԱԿՐԻ



О ПРОЕКТЕ

Новое вино из Нагорного Карабаха «Такри» что переводиться с армянского как корни лозы. Это новый проект Вардана Сермакеша, учредителя знаменитого часового бренда «ФРЕНК МЮЛЛЕР». Виноградники находятся на высоте 700 метров над уровнем моря. Почва преимущественно глиняная. Бочки используются исключительно из арцахского дуба. Такри 2014 Резерв и 2015 базовый вариант, это первые винтажи. Проект новый и находится на стадии развития.

ВИНО

ТАКРИ (TAKRI)

Вино сухое красное 2015



Регион:	Арцах, Гадрутский район, Село Баязур
Сортовой состав:	Сирени (Хндогни) 100%
Способ производства:	Ручной сбор, ручная селекция винограда, брожение на мезге. ЯМБ на мезге.
Вкусовые особенности:	Вино непрозрачного, Вишнево-красного цвета. Аромат яркий, элегантный с приобладанием красных ягод, кизила, граната. Во вкусе среднетелое, мягкое, сбалансированное, с тонами спелой вишни, ягодными оттенками. Послевкусие пряное, средней продолжительности
Гастрономия:	сочетается с дичью, с горячими закусками, мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с мясом на гриле, барбекю
Температура подачи:	13°-15°С
Алкоголь:	13,1%
Объем:	750мл



ВИНО

ТАКРИ(TAKRI)

Вино сухое красное выдержанное 2014



Регион:	Арцах, Гадрутский район ,Село Баназур
Сортовой состав:	Сирени (Хндогни) 100%
Способ производства:	Ручной сбор, ручная селекция винограда, брожение на мезге. ЯМБ на мезге. Выдержка в бочках 14 месяцев (арцахский дуб)
Вкусовые особенности:	вино непрозрачного, темно-красного цвета. Аромат яркий, насыщенный и чувствуются тона черных ягод,а также граната. Во вкусе тельное, сбалансированное, с тонами спелой вишни и чернослива. Послевкусие прянное, средней продолжительности.
Гастрономия:	сочетается с дичью, с горячими закусками, мясным ассорти,сырами и холодными закусками из мяса, с мясом на гриле, барбекю.
Температура подачи:	14°-16°C
Алкоголь:	13,7%
Объём:	750мл



KATARO



KATARO



ВИНОГРАДНИК

Виноградник Domen Avetissyan (Kataro) расположен в Арцахе, Гадрутском районе недалеко от села Тох, на высоте 740-800 метров над уровнем моря. Лозы высажены на склонах с южной экспозицией. Почвы преимущественно глинистые. Зимы мягкие (очень редко температуры доходят до уровня -15°C), и виноградники не укрывают. Начинаясь проект с 3 га, сейчас общая площадь порядка 10 га. Плотность посадки – 1650 лоз/га. Планируется заложить еще один участок с высокой плотностью – до 5 000 лоз/га. Проект ведет большую работу по селекции Хндогни. На винограднике было выбрано 80 лучших кустов, с которых получено 3 клона. Французским питомником Мерсье подобран оптимальный подвой для этого сорта. Сейчас Kataro совместно с Semina Consulting запускает прививочную станцию на 15-20 тысяч саженцев эндемичных сортов.

ВИНОДЕЛЬНЯ

Красные вина Kataro производятся на собственной винодельне в Нагорном Карабахе. Виноград перерабатывается на традиционных корзинчатых прессах, ферментация проходит в емкостях из нержавеющей стали с контролем температур. Для выдержки вин используются бочки из карабахского дуба. Клепка для бочек заготавливается под контролем винодела и выдерживается под открытым небом на территории самой винодельни. В год Kataro выпускает около 60 тысяч бутылок вина. Белые и розовые вина совместно с Kataro производятся на винодельне Semina Consulting.

КОМАНДА

Виноградарством семья Аветисян занимается с 20-х годов прошлого века, виноградник был возрожден в память основателя династии виноградарей – прадеда нынешних владельцев. Развитием проекта, виноградником и винодельней занимаются Григорий Аветисян и члены его семьи. Kataro консультирует главный энолог Semina Consulting Арман Манукян. Консультации проекту по виноградарству дает французский эксперт Жюльен Лалу.



ВИНО

КАТАРО (KATARO)
Вино сухое красное 2016

Регион:	Арцах, Гадрутский район
Сортовой состав:	Сирени (Хндогни) 100%
Способ производства:	селекция винограда, брожение на мезге, ЯМБ на мезге
Вкусовые особенности:	вино непрозрачного, темно-красного цвета. Аромат яркий, с доминантой красных ягод, кизила, граната, животными оттенками. Во вкусе среднетелое, мягкое, сбалансированное, с тонами спелой вишни, ягодными оттенками. Послевкусие пряное, средней продолжительности
Гастрономия:	сочетается с дичью, с горячими закусками, мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с мясом на гриле, барбекю
Температура подачи:	13°-15°С
Алкоголь:	13,8%
Объем:	750мл



ВИНО

КАТАРО (KATARO)

Вино сухое красное резервное 2015,2016



Регион: Арцах, Гадрутский район

Сортовой состав: Сирени (Хндогни) 100%

Способ селекция винограда, брожение на мезге. Выдержка 12 месяцев в карабахском дубе. Дополнительная выдержка в бутылке минимум 6 мес

Вкусовые особенности: вино непрозрачного, темно-вишневого цвета. В аромате: мощное, интенсивное с яркими тонами шелковицы, красной черешни, красной сливы, граната, оттенком парной баранины. Во вкусе: мощное, приятно вяжущее, танинное, плотное с нотами ежевики, черной смородины, чернослива, граната, черешни. Длительное послевкусие с мощной перечной атакой

Гастрономия: сочетается с дичью, с мясом на гриле, барбекю, со сложными мясными блюдами с соусами

Температура подачи: 14°-16°C

Алкоголь: 14,5%

Награды: серебро - Mundus Vini 2017

Объем: 750мл





ВИНОГРАДНИК

Винодельня закупает виноград в разных регионах Армении: Арагацотне, Араратской долине и в Вайоц Дзоре. В постоянной аренде находится около 30 гектаров для производства лучших линеек вин. Энолог хозяйства контролирует поставщиков винограда на всех этапах, практикуются компенсации за зеленый сбор. В работе с сортами винограда основное внимание уделяется автохтонам Арени и Воскеату, а также селекционному сорту Ахтанак. Для лучших вин отбирается виноград со старых лоз (до 120 лет). Винодельня расположена в историческом регионе происхождения сорта Воскеат (Харджи), ранее использовавшегося для производства армянского хереса. В будущем планируется восстановить один из традиционных террасных виноградников, расположенных на высотах порядка 1 600 метров на склонах горы Арагац.

ВИНО



ВИНОДЕЛЬНЯ

В 2016 году завершены основные работы по реконструкции винодельни, расположенной в селе Воскеваз. На сегодняшний день проект может производить 300-500 тысяч бутылок вина в год. Виноград перерабатывают на современных пневматических прессах, для винификации используют емкости из нержавеющей стали с контролем температур. Наиболее интересная часть проекта – ферментация и выдержка вина в карасах. Сейчас у Voskevaz Winery 30 старинных амфор прошлого и позапрошлого веков. Ежегодно закупаются новые бочки для лучших линеек (армянский дуб, 225 л для красных и 400 л для белых вин).

КОМАНДА

Руководит проектом его владелец Давид Оганесян. В развитии туристического направления и стиля проекта ему помогает брат, известный художник Гагик Оганесян, постоянно живущий в США.



ВИНО

ВОСКЕВАЗ ВОСКЕАТ КАРАСИ КОЛЛЕКШН VOSKEVAZ VOSKENAT KARASI COLLECTION

Вино сухое белое 2015



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Воскеат 100%

Способ ферментация на мезге в карасах. Выдержка 3-4 месяца **производства**
в армянском дубе

Вкусовые особенности: вино золотисто-соломенного цвета с блеском. В аромате сложная гамма цветочных и фруктовых нот, оттенки груши, белой черешни, яркий тон акации и нюансы свежей выпечки. Во вкусе полнотелое, маслянистое, хорошо структурированное, с продолжением тонов белых фруктов, минеральным послевкусием средней продолжительности

Гастрономия: сочетается с нежирным мясом и птицей, с рыбой на пару

Температура подачи: 11°-13°C

Алкоголь: 13,5%

Награды: золото - Mundus Vini 2017

Объём: 750мл



ВИНО

ВОСКЕВАЗ АХТАНАК КАРАСИ КОЛЛЕКШН VOSKEVAZ HAKHTANAK KARASI COLLECTION

Вино сухое красное 2015



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Ахтанак 100%

Способ производства: ферментация и мацерация в карасах при 16-25 °С.

Выдержка в бочках из нового армянского дуба в течение 12 месяцев

Вкусовые особенности: вино насыщенного вишнево-красного цвета. В аромате доминанта оттенков ежевики, спелой красной черешни, красной сливы, оттенок граната. Во вкусе вино среднетелое, танинное с оттенками смородины, ежевики, вишни и черешни. Послевкусие с легким пряным тоном, ягодное, средней продолжительности

Гастрономия: сочетается с мясом на гриле, барбекю, с нежирным мясом и птицей, с мясным ассорти и холодными закусками из мяса

Температура подачи: 14°-16°С

Алкоголь: 13,5%

Награды: серебро - Mundus Vini 2017

Объём: 750мл



ВИНО

ВОСКЕВАЗ АРЕНИ КАРАСИ КОЛЛЕКШН VOSKEVAZ ARENI KARASI COLLECTION

Вино сухое красное 2014



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 100%

Способ производства: ферментация и мацерация в карасах при 16-25 °С.

Выдержка в бочках из нового армянского дуба в течение 14 месяцев

Вкусовые особенности: вино гранатового цвета с вишневым оттенком. В аромате: мощное, яркое, с тонами вишни, смородины, ежевики, кизила, оттенками пряностей и ванили. Во вкусе: среднетелое, округлое, с продолжением ягодных тонов, оттенками спелой сливы, кизила, граната, оттенками шоколада. Послевкусие средней продолжительности, нежное и бархатистое

Гастрономия: сочетается с нежирным мясом и птицей, мясом на гриле, барбекю, с мясным ассорти и холодными закусками из мяса

Температура подачи: 13°-15°C

Награды: золото - Mundus Vini 2018

Алкоголь: 13,5%

Объём: 750мл



ВИНО

ВОСКЕВАЗ ВАНАКАН (VOSKEVAZ VANAKAN)

Вино сухое красное невинтажное



Регион: Арагацотнский район, Республика Армения

Сортовой состав: Ахтанак 67%, Кахет 26%, Арени 7%

Способ производства: частичная выдержка в бочках из армянского дуба

Вкусовые вино вишнево-рубинового цвета с гранатовым оттенком. особен
В аромате гамма ягодных оттенков: вишня, смородина, ежевика, красные садовые ягоды. Во вкусе среднетелое, мягкое со зрелыми танинами, с продолжением ягодных тонов вишни, клубники, земляники, тоном граната. Послевкусие среднее, ягодное

Гастрономия: сочетается с нежирным мясом и птицей, с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с горячими закусками

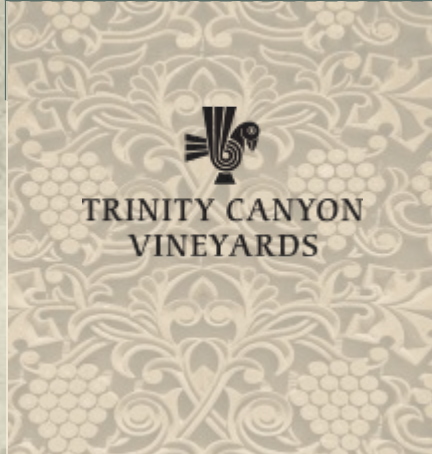
Температура подачи: 13°-14°C

Алкоголь: 12,5%

Объём: 750мл



TRINITY CANYON



ВИНОГРАДНИК

У Trinity Canyon 4,5 га собственных виноградников в регионе Вайоц Дзор. Основные площади расположены на плато Ахавнадзор на высоте 1 300 м над уровнем моря. Плотность посадки – 3 000 кустов на гектаре. Возраст лоз от 4 до 14 лет. Еще несколько участков взяты в долгосрочную аренду. Наиболее интересный из них находится на склоне прямо напротив исторической пещеры Арени-1. Всего 0,8 га, но с хорошей перспективой. Экспозиция позволяет винограду лучше вызревать даже прохладной осенью. Trinity – единственный проект в Вайоц Дзоре, у которого есть международные сорта винограда. В хозяйстве экспериментируют с Каберне Совиньон, Сира, Шардоне, Мерло (саженцы завезены с безфиллоксерного Кипра). С международными сортами соседствуют традиционные для региона Арени Черный и Воскеат. В фермерских хозяйствах региона закупают для экспериментов редкие сорта, такие как Назели, Крди и Хатун Харджи.

ВИНОДЕЛЬНЯ

В 2016 году было закончено строительство небольшой собственной винодельни в Ахавнадзоре недалеко от виноградников. На сегодняшний день Trinity Canyon – одна из трех виноделен Армении, экспериментирующих с винами, ферментированными и выдержанными в амфорах-карасах. Для экспериментов некоторые амфоры вкопаны в землю по самое горлышко, а две самые крупные оставлены в стенах винодельни в открытом виде – на специальных подставках. Красные вина выдерживаются в бочках из французского и армянского дуба. Часть вин проекта производится на винодельне Semina Consulting в Ереване.

КОМАНДА

Непосредственно руководит проектом один из «троицы» совладельцев – Оваким Сагателян. Его друзья, бизнесмен Ваге Балулиан и ресторатор Андраник Григорян, помогают с маркетингом и стратегией проекта. Виноградником занимается агроном Левон Акобян. Виноделие курирует Артем Парсемян, выпускник университета энологии в Гейзенхайме (Германия). Отдельные эксперименты проекта помогает проводить специалист по органическому виноделию Жан Люк Иснارد. Продвижением вин занимается Мариам Сагателян.

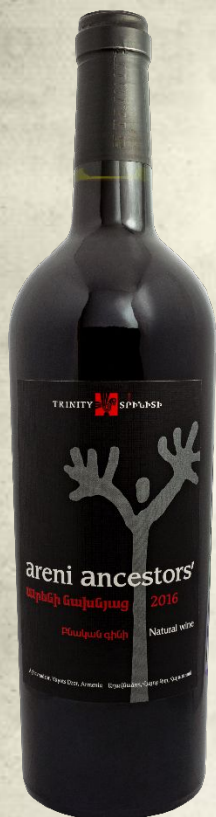
ВИНО

ТРИНИТИ Арени Предков (Areni Ancestors')

Сухое красное вино 2016



TRINITY CANYON
VINEYARDS



Регион: Вайоц Дзор, село Ахавнадзор

Сортовой состав: Арени 100%

Способ
производства

Вино приготовлено из винограда столетнего виноградника с лозами на собственных корнях. Ферментация и мацерация проведена в карасах - армянских терракотовых сосудах, в течение 5-6 месяцев. Вино не фильтровалось, для презервации не было использовано никаких искусственных антиокислителей.

Вкусовые

особенности:

вино Темно-рубинового цвета.

Это необычное вино из Арени, в котором проявлены эфирность данного сорта винограда в унисоне с элементом земли. Одновременно нежные и сильные танины, кислотность и долго сохраняющееся послевкусие говорят о гармоничности вина. Элегантный букет фруктов и спелых диких ягод сочетается с ароматом кожи и острых приправ.

Гастрономия: Рекомендуются с красным мясом, острыми блюдами и твердыми сортами сыров.

Температура
подачи: 14°-16°C

Алкоголь: 14%

Объем: 750мл

ВИНО

ТРИНИТИ Э (TRINITY E) Вино сухое красное 2015



TRINITY CANYON
VINEYARDS



Регион: Вайоц Дзор, село Ахавнадзор

Сортовой состав: Арени 100%

Способ производства: Выдержка 14 месяцев в бочке из Арцахского дуба.

Вкусовые особенности Темно-рубиновый Это исключительное выражение сорта Арени сочетает в себе элегантность и изящность. Нежные, но, в то же время, мощные танины, создают выраженную кислотность и долгое послевкусие исключительный баланс и комплексность этого вина. Элегантный фруктовый букет с типичными ароматами спелых черных фруктов, сопровождаемых дубовыми нотами шоколада, карамели и ванили.

Гастрономия: Прекрасно сочетается с красным мясом, острыми блюдами и твердыми сортами сыров.

Температура подачи: 14°-16°C

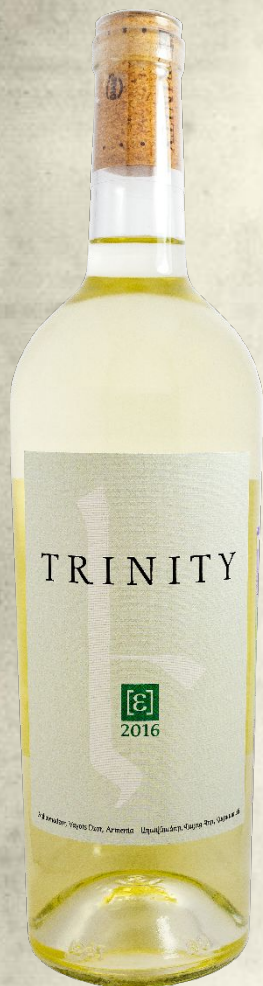
Алкоголь: 14%

Объем: 750мл



ВИНО

ТРИНИТИ Э (TRINITY E) Вино сухое белое 2016



Регион: Вайоц Дзор, село Ахавнадзор

Сортовой состав: Воскеат 100%

Способ производства: Грозди подвергаются прямому прессу без отделения гребней. Ферментация 13 С, после чего вино выдерживается на осадке в течение двух недель.

Вкусовые особенности Бледно-золотистый
Исключительное выражение сорта Воскеат. это вино Сочетает в себе свежесть и комплексность. Впечатляющие оттенки кожуры лайма, свежескошенной травы и нежная горчинка в послевкусии, дополненное освежающей кислотностью, создают неповторимый аромат и вкус этого вина.

Гастрономия: Вино хорошо как само по себе, так и в сочетании с рыбой, морепродуктами и простыми салатами.

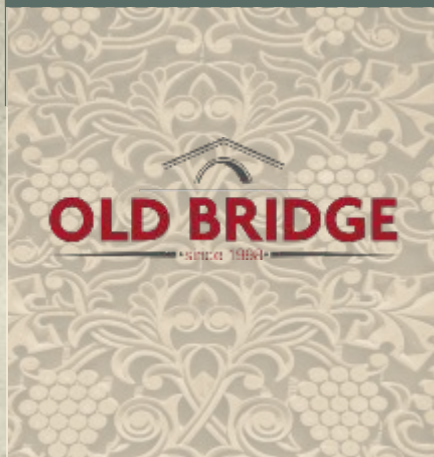
Температура подачи: 8°-10°С

Алкоголь: 14%

Объём: 750мл



OLD BRIDGE



ВИНОГРАДНИК

Занимает около 4 гектаров в долине реки Арпа (регион Ваиоц Дзор). Виноградник заложен на нескольких склонах с разными характеристиками терруара. Почвенный состав разнообразен: глинистые и вулканические породы, песок, галечные включения. В зимний период возможны морозы ниже -20°C , поэтому виноградник укрывают. Основной сорт в посадках – Арени Черный (2,5 га), 0,5 гектара занимает красный автохтонный сорт Кахет. В 2016 году заложены два участка Воскеата общей площадью около 1 га. Плотность посадки на всех участках – около 3 000 кустов/га. Первые на винограднике лозы были заложены в 2009 году (до этого проект покупал виноград у фермеров региона Вайоц Дзор). Практикуется ограничение урожайности – не более 25-30 центнеров с гектара. Урожай собирают вручную поэтапно с разных участков, по мере созревания в течение октября-ноября

ВИНОДЕЛЬНЯ

Расположена рядом с виноградником и оснащена необходимым оборудованием для авторского проекта: небольшим прессом, дробилками, емкостями из нержавеющей стали. Часть красных вин выдерживается в новом армянском дубе, поэтому хозяйство регулярно приобретает по несколько бочек. В год винодельня производит не более 10 000 бутылок вина. Все они после розлива проходят дополнительную бутылочную выдержку – не менее 6 месяцев в помещении с температурным контролем.

КОМАНДА

Проект полностью курирует его основатель и владелец Армен Халатян. Ему помогает супруга Ашхен – практикующий врач по основной специальности. Помимо работы на винодельне и винограднике Армен руководит аграрными проектами в Фонде поддержки фермеров Армении. Консультантом проекта выступает энолог компании Semina Consulting Арман Манукян.



ВИНО

ОЛД БРИДЖ (OLD BRIDGE)



Вино сухое красное выдержанное 2012

Регион: Вайоцзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 100%

Способ производства: выдержка 24 месяца в карабахском дубе (350 л) и 2 года в бутылке

Вкусовые вино вишнево-красного цвета. В аромате оттенки спелой вишни, красной сливы, легкие сафьяновые тона. Во вкусе полнотелое, бархатистое с мягкими танинами, с ягодными оттенками вишни, граната, мягкими нюансами выдержки, пикантными животными оттенками

Гастрономия: сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, горячими закусками, со сложными мясными блюдами с соусами, с мясом на гриле, барбекю

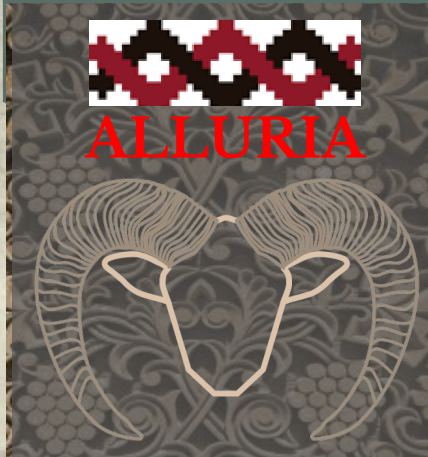
Температура подачи: 14°-16°C

Алкоголь: 14%

Объём: 750мл



ALLURIA



ВИНОГРАДНИК

У проекта Alluria 5 гектаров земли, расположенных на высоте около 900 метров над уровнем моря в регионе Армавир (Араратская равнина) не далеко от кафедрального города Эчмиадзин. Климат в этом регионе, как и по всей Араратской равнине, достаточно жесткий, с холодной зимой, в течение которой случаются продолжительные морозы. Виноградники в регионе, как правило, укрывают для защиты от холодов. Еще одно отличие региона – низкая влажность и поливное виноградарство. Почвы на виноградниках песчано-глинистые. Виноградник проекта заложен на одном гектаре, еще 4 готовятся под посадку. Первые винтажи вин Alluria сделаны из покупного фермерского винограда сортов Ахтанак и Кармрают. Для производства вина отбирались участки общей площадью около 8 гектаров с лозами старше 60 лет, на которых применялись специальные агротехнические приемы из арсенала органического виноградарства. Урожайность поддерживается на уровне не более 50 ц/га. Полностью перейти на биодинамику планируется уже на собственном винограднике.

ВИНО



ВИНОДЕЛЬНЯ

Alluria – семейная винодельня. Первые эксперименты с виноделием были начаты семьей Мачанян несколько лет назад. В 2014 году была заложена первая коммерческая партия вина. Работает в экспериментальном режиме с небольшим объемом винограда, перерабатываемого вручную на корзинчатом прессе. Винодельня использует только дикие дрожжи, ферментация и выдержка проводится в бочках из карабахского дуба. Вина выдерживаются в бочках более года и после розлива дополнительно выдерживаются в бутылках. В ближайшие 3-4 года проект планирует выйти на производство 10 000 бутылок вина в год.

КОМАНДА

Alluria – семейная винодельня. Первые эксперименты с виноделием были начаты семьей Мачанян несколько лет назад. Непосредственно управляет проектом Самвел Мачанян, финансист по образованию, человек увлеченный идеями органического виноделия. По различным направлениям ему помогают Арам и Грач Мачанян.



ВИНО



ԱԼԼՈՐԻԱ
ALLURIA



Аллурия (ALLURIA) Вино сухое красное 2016

Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Ахтанак, Кармрают

Способ производства: Работают в экспериментальном режиме с небольшим объемом винограда, перерабатываемого вручную на корзинчатом прессе. Винодельня использует только дикие дрожжи, ферментация и выдержка проводится в бочках из карабахского дуба. Вина выдерживаются в бочках более года и после розлива дополнительно выдерживаются в бутылках.

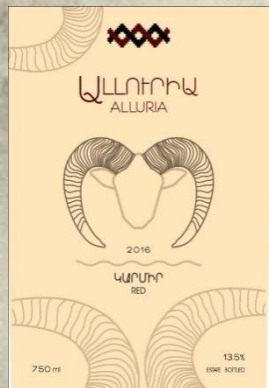
Вкусовые особенности: Вино прозрачного темно-рубинового цвета. В аромате яркие ягодные тона: спелая черешня, вишня, голубика. Во вкусе полнотелое, с тонами красной спелой черешни и чернослива. Послевкусие длительное, вяжущее, с ягодным оттенком.

Гастрономия: сочетается с мясом на гриле барбекю, со сложными мясными блюдами с соусами, а также с дичью и сырами.

Температура подачи: 15°-17°C

Алкоголь: 13,5%

Объем: 750мл



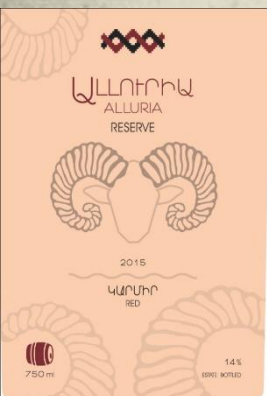
ВИНО

Аллурия Резерв (ALLURIA)

Вино сухое красное выдержанное 2015



ՀԱՆՐԱՊԵՏ
ALLURIA



Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Ахтанак, Кармраут

Способ производства: Работают в экспериментальном режиме с небольшим объемом винограда, перерабатываемого вручную на корзинчатом прессе. Винодельня использует только дикие дрожжи, ферментация и выдержка проводится в бочках из карабахского дуба. Вина выдерживаются в бочках 12 месяцев и после розлива дополнительно выдерживаются в бутылках 6 месяцев.

Вкусовые особенности Вино непрозрачного темно-рубинового цвета. В аромате яркие ягодные тона: спелая черешня, вишня, ежевика, черника, голубика. Во вкусе мощное, танинное, полное, с тонами красной спелой черешни и чернослива, горького шоколада и вишневого ликера. Послевкусие длительное, вяжущее, со сливочным оттенком.

Гастрономия: сочетается с мясом на гриле барбекю, со сложными мясными блюдами с соусами, а также с дичью и сырами.

Температура подачи: 15°-17°C

Алкоголь: 14%

Объем: 750мл



ВИНО

Аллурия Гранд Резерв (ALLURIA) Вино сухое красное выдержанное 2015



ՀԱՆՐԱՊԵՏ
ALLURIA



Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Ахтанак, Кармрают

Способ производства: Работают в экспериментальном режиме с небольшим объемом винограда, перерабатываемого вручную на корзинчатом прессе. Винодельня использует только дикие дрожжи, ферментация и выдержка проводится в бочках из карабахского дуба. Вина выдерживаются в бочках 18 месяцев и после розлива дополнительно выдерживаются в бутылках не менее 3 месяцев.

Вкусовые особенности Вино непрозрачного темно-рубинового цвета. В аромате яркие ягодные тона: спелая черешня, вишня, ежевика, черника, голубика. Во вкусе очень мощное, танинное, полное, с тонами красной спелой черешни и чернослива, пряностей горького шоколада и вишневого ликера. Послевкусие длительное, вяжущее, со сливочным оттенком.

Гастрономия: сочетается с мясом на гриле барбекю, со сложными мясными блюдами с соусами, а также с дичью и сырами.

Температура подачи: 15°-17°C

Алкоголь: 14,5%

Объем: 750мл





ВИНОГРАДНИК

Основные виноградники хозяйства Voskeni площадью около 22 га. находятся на Араратской равнине, в регионе Армавир на высоте 1000 м. над уровнем моря. Почва известняковая, каменистая и песчаная. Средний возраст лоз – около 75-80 лет. Виноградник укрывной. У хозяйства есть еще несколько экспериментальных участков. Первый – 2 га с лозами старше 100 лет на высоте 1 150 м., недалеко от города Аштарак, где почва преимущественно состоит из вулканических пород (туф, пемза) и известняка. Три участка находятся в Вайоц Дзоре: деревня Ринд (1 300 м над уровнем моря), Ахавнадзор (1 300 м над уровнем моря) и село Хачик (1 800 м. над уровнем моря). Основные сорта на всех участках – Арени и Воскеат. На винограднике в Сардарапате есть посадки Арени, Ркацители и Воскеата. На всех участках применяются методы органического виноградарства.

ВИНО



ВИНОДЕЛЬНЯ

В 2016 году закончено строительство первой очереди винодельни в Сардарапате, рассчитанной на производство 50 000 бутылок. В конце 2017 года планируется расширить винодельню. В производстве используется мембранный пресс EnoVeneta на 3 тонны, емкости из нержавеющей стали с регулированием температуры. Вина выдерживают в бочках из карабахского и французского дуба. Планируются эксперименты с карасами.

КОМАНДА

Проект развивает семья Мкртчян, продолжая дело прадеда Смбата Метевосяна, заложившего свой виноградник под Сардарапатом в 1924 году (портрет основателя присутствует на всех этикетках вин). Управлением и развитием занимаются правнуки основателя, Алина и Арарат Мкртчян.



ВИНО

ВОСКЕНИ (VOSKENI) Вино сухое белое 2014,2015



Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Воскеат , Гаран Дмак, Хатун

Способ производства: ферментация в стальных емкостях с температурным контролем. Выдержка в бутылке 9 мес. перед продажей

Вкусовые вино золотисто-соломенного цвета. В аромате доминанта особен
спелых южных фруктов, citrusовых. Во вкусе свежее с
продолжением фруктовых тонов. Спелое яблоко, белая
черешня, citrusовые нюансы. Хорошая структура,
приятная кислинка в послевкусии

Гастрономия: сочетается с рыбными нарезками и холодными закусками
из рыбы, с салатами с морепродуктами, с устрицами,
рыбой на пару

Температура подачи: 9°-11°C

Алкоголь: 13%

Объём: 375 и 750мл



ВИНО

ВОСКЕНИ (VOSKENI)

Вино сухое красное 2014,2015



Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени , Хндогни

Способ производства: отдельная ферментация сортов в стальных емкостях с температурным контролем. Выдержка в бутылке 9 мес. перед продажей

Вкусовые вино фиолетово-красного цвета. В аромате преобладают особые оттенки вишни, сливы, смородины, клубники, сладкой ванили. Вкус полный, структурированный

Гастрономия: сочетается с горячими закусками, со сложными мясными блюдами с соусами, с нежирным мясом и птицей, с мясом на гриле, барбекю

Температура подачи: 12°-14°С

Алкоголь: 13,5%

Объём: 375 и 750мл



ВИНО

ВОСКЕНИ САРДАРАПАТИ АРЕНИ VOSKENI SARDARAPATI ARENI



Вино сухое красное выдержанное 2014



Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 100%

Способ производства: ферментация в стальных емкостях с температурным контролем. Выдержка в бочках 24 мес., в бутылке 8 мес. перед продажей

Вкусовые вино насыщенного красного цвета. В аромате микс ягод особен клубники, вишни, ежевики, оттенок кизила. Во вкусе полнотелое с оттенком красной черешни, вишни, красной сливы, граната. Послевкусие длительное

Гастрономия: сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, горячими закусками, со сложными мясными блюдами с соусами, с мясом на гриле, барбекю

Температура подачи: 13°-15°C

Алкоголь: 13,5%

Объём: 750мл



ВИНО

ВОСКЕНИ САРДАРАПАТИ АРЕНИ VOSKENI SARDARAPATI ARENI



Вино сухое красное выдержанное 2015



Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 100%

Способ брожение при 16 °С. Ферментация в стальных емкостях с температурным контролем. Выдержка в бочках 18 мес., в бутылке 8 мес. Перед продажей

Вкусовые особенности: вино темно-рубинового цвета. Аромат яркий, ягодный с оттенками спелой вишни, ежевики, кизила. Во вкусе танинное с оттенками спелой клубники, вишни, нотка шиповника. Послевкусие длительное, пряное

Гастрономия: сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, горячими закусками, со сложными мясными блюдами с соусами, с мясом на гриле, барбекю

Температура подачи: 13°-15°С

Алкоголь: 13,5%

Объем: 750мл





ВИНОГРАДНИК

Проект работает с виноградом, который закупается в регионе Вайоц Дзор, в хозяйстве Hin Areni. Виноградники расположены на высоте порядка 1 200 метров над уровнем моря на двух плато над долиной реки Арпа. Почва на виноградниках бедная, каменистая, с высокой долей известняка, с присутствием вулканических пород. Виноградник заложен по современным канонам с плотностью посадки около 3 000 кустов на гектаре. Урожайность поддерживается на уровне не более 70 ц/га для красных сортов и не более 90 ц/га для белых сортов. Средний возраст лоз около 10 лет. Проект работает с двумя главными эндемичными сортами винограда – Арени и Воскеатом. Возраст лоз от 9 до 12 лет.



ВИНОДЕЛЬНЯ

Дидье Корнельон начинал работу в Армении в качестве энолога-консультанта проекта Nin Areni. На этой современной винодельне, расположенной непосредственно в селе Арени недалеко от виноградника, Дидье делает и собственные авторские вина. Здесь есть все необходимое оборудование для работы с виноградом во французской стилистике: современные дробилки и прессы для мягкого отжима мезги, системы температурного контроля, емкости из нержавеющей стали. Для резервных красных вин планируется использовать французский дуб.

КОМАНДА

Команда проекта – это сам Дидье Корнельон, создающий вина, и его партнеры из Армении Вааг Газарян и Рафи Бедросян, курирующие направление продаж и маркетинга. Дидье – опытный энолог, много лет проработавший в шато южной Роны. В качестве консультанта работал на винодельнях Туниса и Уругвая. В Армению винодел приехал, впечатленный древней историей виноградарства, подтвержденной археологическими открытиями в пещере Арени-1. Сегодня Дидье с его проектом – один из послов винной Армении в мире.



ВИНО



КОТОТ (QOTOT)

Вино сухое белое 2015



Регион: Вайоцзорский район, Республика Армения

Сортовой состав: Воскеат 100%

Способ производства: низкотемпературная ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка на тонком осадке

Вкусовые особенности: вино золотисто-соломенного цвета. Экспрессивная ароматика с оттенками меда и луговых трав. Во вкусе полнотелое с медово-цветочными оттенками, с приятным минеральным послевкусием, завершающимся легкой горчинкой

Гастрономия: сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, с рыбой на пару, на гриле, барбекю

Температура подачи: 11°-13°C

Алкоголь: 14,5%

Объём: 750мл



ВИНО

КОТОТ (QOTOT)



Вино сухое красное выдержанное 2014

Регион:	Вайоцзорский район, Республика Армения
Сортовой состав:	Арени 100%
Способ производства:	выдержка во французском и карабахском дубе (тонно) до 12 мес
Вкусовые особенности:	вино рубиново-вишневого цвета. Аромат яркий, комплексный, с ярко выраженными ягодными тонами черной смородины, ежевики. Во вкусе полнотелое, с тонами клубники, черной смородины, ежевики, вишни. Послевкусие длительное, с мягкими, обволакивающими танинами
Гастрономия:	сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с горячими закусками, с мясом на гриле, барбекю, с дичью и сыром
Температура подачи:	11°-13°С
Алкоголь:	14,5%
Объем:	750мл



JAN



Собственная торговая марка компании НВК. Производственной базой проекта является компания Tierras de Armenia.

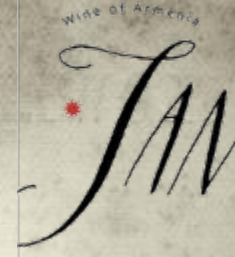
Виноградники – располагаются на Араратской равнине (регион Армавир). Плантации закладывались в несколько этапов, начиная с 2003 года.. Высота над уровнем моря – порядка 1000-1100 метров. Климат с очень засушливым жарким летом и холодной зимой. Виноградник орошают капельным поливом, укрывают на зиму землей. Для защиты от града используют специальную сетку. Почвы бедные, каменистые, с преобладанием суглинков и вулканических пород.

Виноград перерабатывают на современных пневматических прессах Bucher Vaslin, ферментация в емкостях из нержавеющей стали с температурным контролем.

ВИНО

ЈАН (ДЖАН)

Вино сухое белое 2015



Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Кангун 85%, Шардоне 15%

Способ производства: после 24 часов декантации, сок ферментирует в течение 20 дней при 14°-16°C

Вкусовые вино светло-соломенного цвета. Вкус сбалансированный, **особе** маслянистый с продолжением цветочных оттенков.
Послевкусие средней продолжительности

Гастрономия: сочетается с рыбой на гриле, барбекю, с рыбой на пару, **холодн** рыбными нарезками и холодными закусками из рыбы, с закусками и салатами с морепродуктами

Температура подачи: 8°-10°C

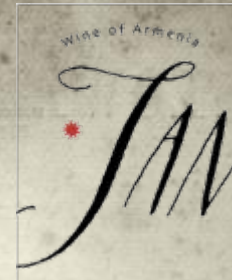
Алкоголь: 12,5%

Объём: 750мл



ВИНО

JAN (ДЖАН) Вино сухое красное 2015



Регион: Армавирский район, Республика Армения

Сортовой состав: Мальбек 70%, Пти Вердо 15%, Каберне Фран 15%

Способ производства: виноград подвергается процессу холодной мацерации. Ферментация происходит при температуре 26-28°C в течение 20 дней. Молочное брожение происходит в цистернах

Вкусовые особенности: вино насыщенного рубиново-гранатового цвета. Вкус полный, структурированный и в то же время питкий, с мягкими танинами и приятной свежестью. Послевкусие средней продолжительности

Гастрономия: сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, со сложными мясными блюдами с соусами, с нежирным мясом и птицей, с мясом на гриле, барбекю

Температура подачи: 14°-16°C

Алкоголь: 14,5%

Объём: 750мл



ВИНО

JAN ГРАНАТ

Вино Фруктовое полусладкое 2017



Регион: Регион Сюник (Мегри), Республика Армения

Сортовой состав: Гранат 100%

Способ производства: Дробление и ферментация целых плодов температура брожения 15-16°C

Вкусовые особенности: Вино коньячно-красного цвета, освежающей кислинкой, интенсивным ароматом и вкусом гранатовых зерен и приятной терпкостью кожуры плода, долгим гранатовым послевкусием с приятными мягкими танинами.

Гастрономия: Идеально дополняет мягкие сыры, блюда из белого мяса . индейки и курицы, салаты. Прекрасный аперитив, а также может стать отличным дижестивом.

Температура подачи: 8°-12°C

Алкоголь: 12%

Объем: 750мл



GEVORKIAN WINERY



О компании

Основанная в 2006 году Gevorkian Winery сегодня является одним из лидеров рынка виноделия Армении. Наша компания предлагает широкий ассортимент высококачественных вин, произведенных из армянского винограда, фруктов и ягод. Gevorkian Winery впервые в Армении применила сложные технологии производства уникальных вин из армянского винограда. Качество вин Gevorkian Winery сертифицировано системой ISO 22000:2005 – первого международного стандарта безопасности пищевой продукции. Компания также производит кошерное вино, которое экспортирует на израильский рынок.

ВИНО

САНАИН

Вино белое сухое 2017



Регион:	Регион Вайоц Дзор, Республика Армения
Сортовой состав:	Воскеат, Мускат
Способ приготовления	Используются только целые, спелые, здоровые грозди винограда. После этого производится гребнеотделение и дробление, ферментация проходит при 16-20° С.
Вкусовые особенности:	Вино имеет соломенный цвет. В аромате ощущаются полевые цветы, а также тона меда, груши и ванили. Во вкусе также прослеживаются груша и мед. Послевкусие долгое, приятное.
Гастрономия:	Морепродукты, сыры, белое мясо птицы и легкие салаты. Также является прекрасным аперитивом.
Температура подачи:	8°-10°С
Алкоголь:	12%
Объем:	750мл



ВИНО

МАСТАРА



Вино белое полусладкое 2017

Регион: Регион Вайоц Дзор, Республика Армения

Сортовой состав: Воскеат, Мускат

Способ приготовления Используются только целые, спелые, здоровые грозди винограда. После этого производится гребнеотделение и дробление, ферментация проходит при 16-20° С. Когда концентрация сахара достигается до 20-30г/л брожение останавливается методом охлаждения до -4°С.

Вкусовые особенности: Вино имеет соломенный цвет. В аромате ощущаются полевые цветы, а также тона меда, груши и ванили. Во вкусе также прослеживаются сладкие тона груши и меда. Послевкусие долгое, приятное.

Гастрономия: Морепродукты, сыры, белое мясо птицы и легкие салаты. Также является прекрасным аперитивом.

Температура подачи: 8°-10°С

Алкоголь: 12%
Объем: 750мл



ВИНО

ОДЗУН

Вино красное сухое 2016



Регион: Регион Вайоц Дзор, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 100%

Способ приготовления Используются только целые, спелые, здоровые грозди винограда. После этого производится гребнеотделение и дробление, ферментация проходит при 18-22° С.

Вкусовые особенности: Цвет насыщенного вишнево-красного цвета. В аромате ярко выраженные оттенки спелых ягод: черника, черная смородина, чернослив. Во вкусе приятное ягодное, с приятной кислотностью. Послевкусие среднее с ягодными тонами.

Гастрономия: Красное мясо на гриле, сыры, салаты.

Температура подачи: 13° -15°С

Алкоголь: 12%

Объём: 750мл



ВИНО

Хор Вирап

Вино Красное полусладкое 2016



Регион:	Регион Вайоц Дзор, Республика Армения
Сортовой состав:	Арени 100%
Способ приготовления	Используются только целые, спелые, здоровые грозди винограда. После этого производится гребнеотделение и дробление, ферментация проходит при 18-22° С. Когда концентрация сахара достигается до 20-30г/л брожение останавливается методом охлаждения до -4°С.
Вкусовые особенности:	Цвет насыщенного вишнево-красного цвета. В аромате ярко выраженные оттенки спелых ягод: черника, черная смородина, чернослив. Во вкусе приятное, полусладкое, но не приторное. Послевкусие среднее с ягодными тонами.
Гастрономия:	Мясо на гриле, сыры и салаты.
Температура подачи:	12° -14°С
Алкоголь:	12%
Объём:	750мл



ВИНО

Хор Вирап



Вино Красное полусладкое 2016



Регион: Регион Вайоц Дзор, Республика Армения

Сортовой состав: Арени 100%

Способ приготовления Используются только целые, спелые, здоровые грозди винограда. После этого производится гребнеотделение и дробление, ферментация проходит при 18-22° С. Когда концентрация сахара достигается до 20-30г/л брожение останавливается методом охлаждения до -4°С.

Вкусовые особенности: Цвет насыщенного вишнево-красного цвета. В аромате ярко выраженные оттенки спелых ягод: черника, черная смородина, чернослив. Во вкусе приятное, полусладкое, но не приторное. Послевкусие среднее с ягодными тонами.

Гастрономия: Мясо на гриле, сыры и салаты.

Температура подачи: 12° -14°С

Алкоголь: 12%

Объём: 750мл



ВИНА РОССИИ



Российские Вина



Один из ключевых винных регионов России – Долина Дона. Непрерывная история виноградарства и виноделия на высоком, Правом берегу Дона исчисляется столетиями. Здесь расположен старейший из ныне существующих винодельческий апелласьон России – хутор Ведерников, в котором виноградники возделывают на своих корнях и укрывают на зиму от морозов. Первое упоминание выращивания винограда в «Ведерниковской станице» и производства вин высокого качества, в том числе, игристых, было опубликовано еще 260 лет назад (журнал «Ежемесячные сочинения к пользе и развлечению служащие», статья «О разведении винограда», Академия наук СПб июль 1756 г.). Главная ценность донского виноделия – аборигенные сорта винограда. Именно отсюда происходят Красностоп Золотовский, Цимлянский Черный, Сибирьковый и другие автохтоны.

Крупнейший в России по площади виноградников винодельческий суб-регион – это Таманский полуостров Кубани. Здесь расположены крупные винодельческие хозяйства, на виноградниках которых представлено огромное разнообразие сортов. Это открывает большие возможности для авторских экспериментов в создании интересных и при этом недорогих вин.

ФАНТОМ



ФАНТОМ



ВИНОГРАДНИК

- «Фантом» — уникальный авторский проект. Создатели этого вина – глава Союза сомелье и экспертов России Артур Саркисян и Валерий Тройчук – глава команды энологов «Винодельни Ведерниковъ». Место происхождения «Фантома» – старейший регион виноделия России, Правобережье Долины Дона. В купаже соединились Красностоп Золотовский автохтонный российский сорт винограда, не имеющий аналогов в мире (датирован в х. Ведерников 1814 годом) и Каберне Совиньон с лоз на собственных корнях – живая классика виноделия.

«Фантом» — это образ прошлого, воплощенный двумя великими красными сортами винограда. Вино, опередившее свое время и приглашающее заглянуть в будущее российского виноделия.

Невозможно вообразить... Непросто найти.... Необходимо попробовать...

Терруар Фантома

Долина Дона — самый северный из крупных винодельческих регионов России. Климат умеренно-континентальный. В течение всего года вдоль течения Дона дуют сильные юго-западные и западные ветры.

Зимы холодные и, как правило, снежные. В отдельные годы средняя температура января опускается до -12°C . Случаются на Дону и морозы ниже -30°C . Лето обычно солнечное и жаркое. Сумма активных температур в диапазоне $3700-3900^{\circ}\text{C}$. В отдельные годы по этому показателю (более 4300°C) Дон опережает южные зоны Кубани. При этом влияние реки обеспечивает разницу дневных и ночных температур в сезон созревания винограда до 20°C . Виноградники «Винодельни Ведерниковъ» расположены на высоком Правом берегу Дона, где основу бедного почвенного слоя составляет плита ракушечника.

Фантом на винодельне:

На «Винодельне Ведерниковъ» проводилась селекция гроздьев на переборочном столе. Виноград сортов Красностоп Золотовский и Каберне Совиньон винифицирован и выдержан отдельно. Для Красностопа Золотовского применялся делестаж, для Каберне Совиньон — низкотемпературное брожение, делестаж. Выдержка 8 месяцев в новом французском бари́ке — степень обжига — medium.



ВИНО

ФАНТОМ

Стиль Фантома:

Идея объединения двух столь разных сортов винограда – классического Каберне Совиньон и редкого автохтона Красностоп Золотовский подсказана характером самих вин, составивших blend.

Красностоп Золотовский – обильный яркий аромат сладких черных ягод, кремовая текстура. Каберна Совиньон – танинность, разнообразные пряности во вкусе, длительное послевкусие с доминантой свежемолотого черного перца.

Каждый из трех вариантов blend можно сравнить с производением искусного кондитера, в котором Каберне Совиньон – это основа, нежный бисквит, а Красностоп Золотовский – ягодный крем. Разные пропорции того и другого рождают три совершенно непохожих вина, демонстрирующие характер двух великих сортов.



ВИНО

ФАНТОМ 30/70 (PHANTOM) Вино сухое красное 2012, 2014



Регион: Долина Дона, Россия

Сортовой состав: Красностоп Золотовский 30%, Каберне совиньон 70%

Способ производства

Проводится селекция гроздьев на производства переборочном столе. Виноград сортов Красностоп Золотовский и Каберне Совиньон винифицирован и выдержан отдельно. Для Красностопа Золотовского применялся делестаж, для Каберне Совиньон – низкотемпературное брожение, делестаж. Выдержка 8 месяцев в новом французском бари́ке – степень обжига – medium.

Вкусовые особенности:

Вино насыщенного красно-рубинового цвета. В аромате ярко выраженные черты Каберне Совиньон – черная смородина, черносмородиновый лист дополненно ягодным разнообразием Красностопа Золотовского. Доминанта Каберне Совиньон делает вино пряным, структурным, с длительным послевкусием

Гастрономия: сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с дичью, со сложными мясными блюдами с соусами

Температура подачи: 15°-16°C

Алкоголь: 14,4%

Объём: 750мл

ВИНО

ФАНТОМ 50/50 (PHANTOM)

Вино сухое красное 2014



Регион: Долина Дона, Россия

Сортовой состав: Красностоп Золотовский 50%, Каберне совиньон 50%

Способ производства

Проводится селекция гроздьев на производства переборочном столе. Виноград сортов Красностоп Золотовский и Каберне Совиньон винифицирован и выдержан отдельно. Для Красностопа Золотовского применялся делестаж, для Каберне Совиньон – низкотемпературное брожение, делестаж. Выдержка 8 месяцев в новом французском барики – степень обжига – medium.

Вкусовые особенности

Вино насыщенного рубинового цвета. Аромат мощный, выразительный с преобладанием сорта винограда Краснастопа Золотовского – сладкая черная вишня, гранат, красная слива. Во вкусе полнотелое, мощное с оттенками сока черной смородины, длительным послевкусием. Несмотря на равные доли в бленде, Красностоп задает тон букету и вкусу этого вина.

Гастрономия: сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с дичью, со сложными мясными блюдами с соусами

Температура подачи: 15°-16°C

Алкоголь: 14,5%

Объем: 750мл

ВИНО

ФАНТОМ 70/30 (PHANTOM)

Вино сухое красное 2014



Регион: Долина Дона, Россия

Сортовой состав: Красностоп Золотовский 70%, Каберне Совиньон 30%

Способ производства

Проводится селекция гроздьев на производства переборочном столе. Виноград сортов Красностоп Золотовский и Каберне Совиньон винифицирован и выдержан отдельно. Для Красностопа Золотовского применялся делестаж, для Каберне Совиньон – низкотемпературное брожение, делестаж. Выдержка 8 месяцев в новом французском барики – степень обжига – medium.

Вкусовые особенности

Вино непрозрачного темно-рубинового цвета. Аромат мощный, богатый с разнообразными оттенками спелых лесных ягод. Во вкусе полнотелое, хорошо структурированное, сложное с оттенками сока кизила, граната, ежевики, тутовника. Послевкусие длительное с нюансами пряностей.

Гастрономия: сочетается с мясным ассорти и холодными закусками из мяса, с дичью, со сложными мясными блюдами с соусами

Температура 15°-16°C

подачи:

Алкоголь: 14,7%

Объем: 750мл



ВИНО

#БЛАБЛА Блан



Вино сухое белое 2015

Регион:	Краснодарский край, Россия
Сортовой состав:	Шардоне, Саперави, Рислинг, Мюллер-Тургау
Вкусовые особенности	Вино светло-соломенного цвета. Аромат чистый, яркий с легкими фруктовыми тонами и цветочными нотами. Вкус свежий, гармоничный.
Гастрономия:	сочетается с легкими закусками, блюдами из птицы и морепродуктами.
Температура подачи:	10°-12°C
Алкоголь:	13,0%
Объем:	750мл



ВИНО

#БЛАБЛА РУЖ



Вино сухое красное 2015

Регион:	Краснодарский край, Россия
Сортовой состав:	Мерло, Саперави, Красностоп, Анчелотта, Сира
Вкусовые особенности	Вино темно-красного цвета с рубиновым оттенком. Аромат яркий, фруктово-ягодный. Вкус свежий, полный, гармоничный.
Гастрономия:	сочетается с блюдами из мяса и овощами на гриле.
Температура подачи:	13°-15°C
Алкоголь:	13,5%
Объём:	750мл



Российская Водка ЧКАЛОВСК-ВАНКУВЕР



ЧКАЛОВСК-ВАНКУВЕР



Водка «Чкаловск – Ванкувер» - продукт уникальный по многим параметрам. Первое – это дань великому подвигу наших известных лётчиков, которые создавали великую русскую и советскую авиацию, приумножали славу страны. **Водка «Чкаловск – Ванкувер»** выпущена к 80-летию юбилею великого перелета. Завод «Бальзам» находится в городе имени Чкалова – Чкаловске Нижегородской области, живописнейшем городке на великой русской реке Волге. Именно поэтому мы посчитали важным отдать честь нашему великому соотечественнику выпуском такого продукта! Второе – это подход к производству такого особенного продукта.

Водка «Чкаловск – Ванкувер» производится из лучшего на сегодняшний день спирта **«Альфа»**. Само собой разумеется, что производство такого эксклюзивного продукта не может быть массовым. Этот продукт делают только вручную: от самого удивительно мягкого и ультра высококачественного напитка внутри, и уникального ручного оформления.

Вода для **Водки «Чкаловск – Ванкувер»** используется исключительно из собственной артезианской скважины, находящейся на территории предприятия. Главный принцип при производстве этой водки – тщательность и неторопливость. Медленная очистка воды через многоступенчатые фильтры. Тщательные процедуры многократного контроля качества в процессе подготовки.

Но есть еще один своеобразный момент в производстве водки, на который мало кто обращает внимание даже среди известных производителей - это «отдых водки». По ГОСТу уже через 2 часа после последней фильтрации водки её можно пускать в разлив. Но если сделать именно так, то водка в бутылке после открытия действительно «даст в нос» неким резким запахом, который, впрочем, через несколько минут уходит. Однако, вкус тоже может показаться резковат.

ЧКАЛОВСК-ВАНКУВЕР



Опытным путём на заводе «Бальзам» была выработана технология «отдыха водки» - после последнего этапа фильтрации водку загоняют (насосами) в напорные ёмкости, которые находятся на этаж выше линий розлива.

И там в этих ёмкостях водка должна спокойно простоять 5-7 дней. После этого она самотёком спускается на разлив. Главный момент во всём этом – отсутствие механически активных воздействий (типа насосов) на водку перед её укупориванием в бутылки. Наличие таких напорных отделений в принципе не регламентируется ГОСТами, но на нашем предприятии им «посвящён» целый второй этаж.

Еще один важный момент, могущий отрицательно повлиять на вкусовые качества водки – это так называемое «промешивание спиртов». При массовом производстве какой-то водки на любом предприятии такой фактор неизбежен – спирт приходит от разных поставщиков постоянно, процесс массового производства не терпит прерываний, остатки спирта от предыдущей поставки смешивают с новой. По ГОСТу это можно делать, поскольку спирты из разных поставок, казалось бы, абсолютно однотипные. Но на практике часто оказывается, что водка, произведенная из таких «промежуточных» партий кажется резковатой и на вкус, и на запах.

При производстве элитной, и поэтому малотиражной **Водки «Чкаловск – Ванкувер»** всегда строго используется только одна поставка спирта только от одного производителя. И это гарантирует высочайшее качество!

ВОДКА

ЧКАЛОВСК-ВАНКУВЕР



Регион: Нижний Новгород

Спирт : Альфа

Способ приготовления : Производится из лучшего на сегодняшний день спирта «Альфа». Этот продукт делают только вручную: от ультра высококачественного напитка внутри до бутилирования и уникального ручного оформления. Вода для Водки «Чкаловск – Ванкувер» используется исключительно из собственной артезианской скважины, находящейся на территории предприятия. Вода проходит медленную очистку через многоступенчатые фильтры. Тщательные процедуры многократного контроля качества в процессе подготовки. После смешивания воды со спиртом водка проходит период отдыха 5-7 дней.

Температура подачи: 5°C

Алкоголь: 40%

Объём: 700мл



THE
NEW WINE
COMPANY



ХЛЕБНЫЙ
ШТОФФ

ВОДКА Хлебный Штофф (классический)



Регион: Нижний Новгород

Спирт : Альфа

Температура подачи: 5°C

Алкоголь: 40%

Объём: 500мл

Атмосфера и вдохновение для Хлебного Штоффа Классический.

Это простота и чистота вкуса, отразившая в себе ностальгию по русской глубинке. Простой перекус после тяжелого дня работы в поле: ломоть хлеба с солью и душистый лук.



ВОДКА

Хлебный Штофф

(мягкий)



Регион: Нижний Новгород

Спирт : Альфа

Температура подачи: 5°C

Алкоголь: 40%

Объем: 500мл

Хлебный Штофф Мягкий.
Впитал в себя теплоту плодородных полей и уют деревенской избы.
Вдохновение для него мы нашли в ароматах свежее испеченного хлеба, стога сена в лучах закатного солнца и прохладе родниковой воды.



Водка Хлебный Штофф

Продукт представлен литражом
0,5 — для большой компании, и
0,25 — для душевной беседы в
узком кругу

THE
NEW WINE
COMPANY

