





«Мистраль алко» – один из крупнейших импортеров российского алкогольного рынка.

«Мистраль алко» является эксклюзивным дистрибьютором вин из Абхазии и высококачественных напитков из лучших винодельческих регионов мира. В портфеле компании можно найти изысканные итальянские вина родом из Тосканы, Венето и Эмилия-Романья, французские бренды из увенчанного славой региона Бордо, яркие экземпляры из испанской Риохи и жаркого Чили, а также набирающие популярность в нашей стране вина Сербии, Уругвая и Румынии. Сейчас вина от «Мистраль алко» можно найти на прилавках 99 тысяч магазинов в более чем в 11 тысячах населенных пунктов России. Ассортимент компании постоянно пополняется интересными новинками, соответствующими высоким стандартам качества и строгим критериям отбора, принятым в компании.

«Мистраль алко» – это:



широкий ассортимент высококачественной продукции с высокой узнаваемостью;



индивидуальный подход к каждому партнеру;



наличие достаточных стоков продукции и бесперебойные поставки;



гибкая ценовая политика, учитывающая специфику рынков;



логистическая система, включающая в себя собственную дистрибьюторскую сеть в более чем 85 субъектах Российской Федерации;



регулярные тренинги для наших партнеров;



штат высококвалифицированных сотрудников с многолетним опытом работы в алкогольном бизнесе;



активная маркетинговая поддержка.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Диоскурия
АПАЦХА

АПСНЫ

АШЫЦ
КАБЕРНЕ ФРАН

Изабелла

ЭШЕРА

Гумиста Ашта

МАРСЕЛАН

Уни Блан

Санчара

МЕРЛО

АНАКОПИЯ
Ашта Лаша

Оджалеси

НОВЫЙ АФОН

Апсны

Амачар

Атауад
ШАРДОНЕ
Саперави

АБХАЗИЯ

РАДЕДА ПШАП

СУХУМ
Атауад

ЧЕГЕМ

Ригза

Каберне Совиньон

АШТА ЛАША

Псоу

АЛИГОТЕ

ЛЫХНЫ

АМРА

РИЦА
Очамчыра
БУКЕТ АБХАЗИИ

Амачар






АБХАЗИЯ

Абхазию по праву называют «страной души»: с древних времен эта гостеприимная страна продолжает восхищать неповторимыми природными сочетаниями и уникальной древней культурой.

Море и горы — две крайности, которые создали Абхазию. Нежное солнце, седые пики гор Кавказа, изумрудные морские глубины, кристально чистые озёра делают климат Абхазии уникальным для выращивания винограда, который ложится в основу любимых в России вин. Виноградники в Абхазии располагаются и на крутых склонах, и в долинах, и на равнинах, иногда спускаясь к самому Черному морю. Из-за этого все абхазские вина рождаются разными, и аналогов в мире им нет, но объединяет их легкость, опьяняющий аромат и незабываемый вкус.

Абхазы изготавливали вино с незапамятных времен. Об этом свидетельствуют

археологические находки — кувшины с остатками виноградных косточек, найденные в дольменах III-II тысячелетий до н. э. Есть у абхазских виноделов свой секрет выращивания винограда уникальных автохтонных сортов: лозе предоставлена полная свобода, чтобы плод впитывал как можно больше солнца, достигая максимальных сладости и аромата.

Так называемое «современное» виноделие появилось в Абхазии в 1925 году, и изначально базировалось на местных фермах. Своего расцвета абхазское виноделие достигло в 1960-1990х годах.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ООО «Вина и воды Абхазии»

Завод ООО «Вина и воды Абхазии» обладает почти вековой историей: построенный в 1930 году, он до сих пор производит широко известные со времен СССР и горячо любимые в России абхазские вина: Лыхны, Апсны, Псоу, Чегем, Букет Абхазии, Кагор Новый Афон и другие.

Высококласное качество вин завода ООО «Вина и воды Абхазии» обеспечивает при помощи новейшего оборудования из Италии и Франции и гарантировано международным стандартом — сертификатом ISO 22000: 2005.

Ассортимент завода активно развивается: несколько лет назад была запущена новая линейка тихих вин Апацха, не уступающая по качеству основному ассортименту вин, а также линейка игристых вин под торговой маркой Лыхны. Помимо этого, был проведен ребрендинг коньяка Абхазия. Продукция завода представляет собой уникальное сочетание современных технологий и древних традиций виноделия.

УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИВЕДИТ К ВАШЕЙ ВРЕДИТЕЛЬНОСТИ












ДИОСКУРИЯ

белое сухое

Вино «Диоскурия» получило свое название в честь древней столицы Абхазии — Сухуми, основанной более двух с половиной тысяч лет назад.












 Объём 0,75 л	 Цвет светло-золотистый
 Регион	 t° подачи +8°C ... +10°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Алиготе, Совиньон Блан
 Аромат тонкий цветочный с нектарными нотками белой акации	
 Вкус мягкий, с тонами спелой груши, абрикосов и яблок	
 Гастрономические сочетания отлично подходит к блюдам из морепродуктов, белой рыбе, мясу, жареным овощным закускам, сырам средней выдержки	

АНАКОПИЯ

белое полусухое

Вино «Анакопия» выпускается с 1978 года. Оно получило свое название от столицы — «Абхазского царства», древней резиденции легендарного абхазского князя Леона.












 Объём 0,75 л	 Цвет золотистого янтаря
 Регион	 t° подачи +8°C ... +10°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Алиготе, Совиньон Блан
 Аромат белых фруктов с цитрусовыми нотками	
 Вкус бодрящий и свежий, с цитрусовой доминантой и легкими нотками личи	
 Гастрономические сочетания прекрасно подходит к сырам, рыбным блюдам, жареным овощным закускам, овощам на гриле, салатам с морепродуктами	

ПСОУ

белое полусладкое

Вино «Псоу» выпускается с 1958 года. Вино «Псоу» получило свое название в честь одноименной реки, вдоль которой проходит линия границы Абхазии и России.



 Объём 0,75 л	 Цвет светло-соломенный
 Регион	 t° подачи +8°C ... +10°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Алиготе, Совиньон Блан
 Аромат нежный свежий	
 Вкус изысканный с насыщенными цветочными тонами	
 Гастрономические сочетания отлично подойдет к блюдам из белого мяса, рыбы и легким закускам	



ЧЕГЕМ

красное сухое

Вино «Чегем» названо в честь горного села в Абхазии, прославившегося благодаря популярному произведению всемирно известного прозаика и поэта Фазила Искандера «Сандро из Чегема».










-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон, Мерло
-  **Аромат**
с фруктовыми тонами
-  **Вкус**
легкий, с высокой кислотностью и сухими танинами
-  **Гастрономические сочетания**
хорошо сочетается с блюдами из красного мяса, дичью



РАДЕБА

красное сухое

Вино «Радеба» получило свое название в честь свадебного гимна абхазских молодоженов. Песня поется в честь невесты, впервые входящей в дом жениха.




-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Изабелла
-  **Аромат**
ярко выраженный ягодный с земляничными нотками
-  **Вкус**
легкий с заметным земляничным оттенком в послевкусии
-  **Гастрономические сочетания**
прекрасно подойдет к блюдам из жареного и запеченного мяса, овощным закускам









ЭШЕРА

красное полусухое

Вино «Эшера» получило свое название в честь красивейшего села в живописной местности Абхазии, расположенного между реками Гумиста и Шицкуара.

-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**




-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Изабелла
-  **Аромат**
с ярко выраженными нотами земляники
-  **Вкус**
с клубнично-земляничными оттенками и мягким послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
хорошее сопровождение к легким закускам, блюдам из красного мяса и птицы









АМРА

красное полусухое

Название вина «Амра» в переводе с абхазского языка означает «солнце».

-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**

-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон, Мерло, Саперави
-  **Аромат**
насыщенный ягодный с нотками черной смородины и сливы
-  **Вкус**
с тонами красных ягод и легким послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
отлично сочетается с жареным мясом, дичью, овощными закусками



ЛЫХНЫ

красное полусладкое

Вино «Лыхны» выпускается с 1962 года. Это вино получило свое название в честь самого крупного абхазского села Лыхны, древней столицы Абхазского княжества и официальной летней резиденции князя Чачба.










-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+16°С ... +18°С
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Изабелла
-  **Аромат**
нежный, с характерными для сорта Изабелла тонами земляники
-  **Вкус**
приятный, насыщенный и немного терпковатый, округлый, хорошо сбалансированный, послевкусие длительное и легкое
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать к мясным блюдам, фруктам, десертам



АПСНЫ

красное полусладкое

Вино «Апсны» выпускается с 1970 года. Слово "Апсны" в переводе с абхазского означает "Страна Души" - так поэтично и гордо называет абхазский народ свою родную страну.










-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+16°С ... +18°С
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон, Мерло, Саперави
-  **Аромат**
гармоничный букет вина раскрывается нежными нотами темных ягод
-  **Вкус**
насыщенный и бархатистый с ярко выраженными фруктовыми нотами
-  **Гастрономические сочетания**
прекрасно сочетается с десертами, выпечкой и фруктами



БУКЕТ АБХАЗИИ

красное десертное

Вино «Букет Абхазии» выпускается с 1929 года.










 Объём 0,75 л	 Цвет темно-рубиновый
 Регион	 t° подачи +18°C ... +20°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Изабелла
 Аромат красных ягод с нотками спелой вишни и чернослива	
 Вкус бархатистый и мягкий, с ягодными оттенками и долгим обволакивающим послевкусием	
 Гастрономические сочетания можно подавать в охлажденном и теплом виде, прекрасно в качестве сопровождения к бисквитным десертам, мороженому и в составе коктейлей	



КАГОР НОВЫЙ АФОН

красное десертное

Десертное вино «Кагор Новый Афон» создано с благословения Абхазской Епархии. Гора Новый Афон - одно из самых святых мест православного мира. Покровителем Нового Афона является просветитель Абхазии — святой апостол Симон Кананит, на свадьбе которого Господь совершил первое чудо — превратил воду в вино.

 Объём 0,75 л	 Цвет темно-рубиновый
 Регион	 t° подачи +18°C ... +20°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Каберне Совиньон, Саперави
 Аромат насыщенный яркий ягодный с оттенками черной смородины и чернослива	
 Вкус бархатистый полный с обволакивающим длительным послевкусием	
 Гастрономические сочетания яркое сочетание с десертами, мороженым и в составе коктейлей	

РЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



WINES & BEVERAGES
OF ABKHAZIA

ТИХИЕ ВИНА

Словосочетание «ашта лаша» переводится с абхазского языка как «светлое поместье». Виноделы Абхазии давно заметили, что виноград из этой местности получает много солнца, и это придает винам особенную полноту и яркость.

Ашта Лаша


белое сухое





 **Объём**
0,75 л


 **Цвет**
соломенный


 **Регион**
Пшاپ


 **t° подачи**
+6°C ... +8°C

 **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Ркацители, Совиньон Блан, Шардоне

 **Аромат**
изысканный с легкими цветочными нотами


 **Вкус**
яркий фруктовый


 **Гастрономические сочетания**
составит прекрасное сочетание с рыбными блюдами и сырами

Ашта Лаша


красное сухое выдержанное





 **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
рубиновый


 **Регион**
Пшاپ


 **t° подачи**
+18°C ... +20°C

 **Выдержка**
12 месяцев

 **Сортовой состав**
Саперави, Оджалеси

 **Аромат**
насыщенный с нотками специй и сухофруктов

 **Вкус**
богатый насыщенный с легкими дубовыми нотками, тонами черноплодной рябины, терна и выраженными танинами










 **Гастрономические сочетания**
подается к жаренному мясу, дичи и выдержанным сырам



Гумиста Ашта

розовое сухое

Гумиста Ашта — название известного винодельческого поместья в Абхазии.










-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
розовый
-  **Регион**
Гумиста
-  **t° подачи**
+6°C ... +8°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Мерло, Каберне Совиньон
-  **Аромат**
яркий цветочный
-  **Вкус**
преобладают тона красных фруктов с ощутимым пикантным ягодным послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать к рыбным блюдам, фруктовым и мясным закускам, к рагу из овощей и различным сырам



АТАУАД Гумиста Ашта

красное сухое выдержанное

Слово «атауад» переводится с абхазского языка как «князь». Это вино названо в честь основоположника промышленного виноделия в Абхазии, Николая Батовича Ачба.

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
темно-рубиновый
-  **Регион**
Гумиста
-  **t° подачи**
+18°C ... +20°C
-  **Выдержка**
12 месяцев
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Марселан
-  **Аромат**
насыщенный многогранный спелых красных фруктов и черной смородины
-  **Вкус**
неповторимый насыщенный вкус с легкими дубовыми нотками, тонами чернослива, перца и выраженными танинами
-  **Гастрономические сочетания**
подают к жареному мясу, дичи, выдержанным сырам



Апацха в Абхазии означает четырехугольное плетеное жилище, в наши дни выполняющее функцию летней кухни. Это настоящий очаг домашнего хозяйства абхазских семей.

Апацха










белое полусухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
соломенный
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Алиготе, Совиньон Блан
-  **Аромат**
яркий цветочный
-  **Вкус**
мягкий фруктовый с приятным послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также к блюдам из рыбы и птицы



Апацха










красное полусухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
темно-рубиновый
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон, Мерло, Саперави
-  **Аромат**
обладает развитым ароматом с тонами фруктов
-  **Вкус**
полный насыщенный
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, дичи



Апацха










белое полусладкое

-  **Объем**
0,75 л
-  **Регион**
-  **Выдержка**
нет
-  **Аромат**
яркий цветочный
-  **Вкус**
спелых фруктов, меда с нотками цветов акации
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать к фруктам и десертам
-  **Цвет**
соломенный
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Сортовой состав**
Алиготе, Совиньон Блан



Апацха

красное полусладкое










-  **Объем**
0,75 л
-  **Регион**
-  **Выдержка**
нет
-  **Аромат**
обладает развитым ароматом с тонами фруктов
-  **Вкус**
мягкий с тонами красных ягод, черешни, рябины и шиповника
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, дичи
-  **Цвет**
темно-рубиновый
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон, Мерло, Саперави



Линейка игристых вин Лыхны от знаменитого завода ООО «Вина и Воды Абхазии» названа в честь самого крупного абхазского села, древней столицы Абхазского княжества и официальной резиденции князя Чачба.

ЛЫХНЫ










игристое белое брют

-  **Объём**
0,75 л
-  **Регион**
-  **Выдержка**
нет
-  **Аромат**
нежный тонкий цветочный
-  **Вкус**
искрящееся вино с приятной свежестью во вкусе
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать как аперитив, так и сопровождение к мясным и рыбным блюдам
-  **Цвет**
светло-золотистый
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Сортовой состав**
Шардоне, Уни Блан



ЛЫХНЫ

игристое белое полусладкое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Регион**
-  **Выдержка**
нет
-  **Аромат**
сложный сбалансированный цветочно-плодовый с нотками спелых яблок и груши
-  **Вкус**
яркий фруктовый с тонами груши, абрикоса и личи, а также приятным и мягким послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
в качестве аперитива, а также к легким закускам, десертам и мороженому
-  **Цвет**
светло-золотистый
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Сортовой состав**
Шардоне, Уни Блан



Лыхны

игристое розовое полусладкое



Объем
0,75 л



Цвет
розовый



Регион



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон, Шардоне, Уни Блан



Аромат
обладает ярким ароматом розы, чая и множеством других легких цветочных оттенков



Вкус
легкий с нотами спелого яблока, рябины и красной смородины



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к сырам, фруктам и десертам



Лыхны

игристое красное полусладкое



Объем
0,75 л



Цвет
темно-рубиновый



Регион



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон, Мерло, Изабелла



Аромат
яркий насыщенный, наполненный тонами спелой черной смородины, земляники и гранатового сока



Вкус
запоминающийся ягодный бархатистый с длительным послевкусием



Гастрономические сочетания
к мясным блюдам и закускам, к ягодным и бисквитным десертам, шоколаду

Абхазия или «Страна Души» — это земля гостеприимных людей, и гостеприимство здесь — не просто форма вежливости, а установленная веками традиция. Традиция в Абхазии — встречать гостя застольем. Король любого застолья — коньяк.



АБХАЗИЯ

коньяк абхазский,
5 лет выдержки

- Объем**
0,5 л
- Цвет**
янтарный
- Алкоголь**
40%
- t° подачи**
+20°C ... +25°C
- Выдержка**
5 лет
- Сортовой состав**
Уни Блан
- Аромат**
глубокий с цветочными тонами и тонким ароматом ванили, миндаля
- Вкус**
очаровывает мягкостью, гармонией вкусовых оттенков с продолжительным послевкусием
- Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать в качестве дигестива



АБХАЗИЯ

коньяк абхазский,
7 лет выдержки








- Объем**
0,5 л
- Цвет**
темно-янтарный
- Алкоголь**
40%
- t° подачи**
+20°C ... +25°C
- Выдержка**
7 лет
- Сортовой состав**
Уни Блан
- Аромат**
сложный букет с выраженными дубовыми тонами
- Вкус**
отличается мягким вкусом с нотками сухофруктов, сухих садовых цветов и лесного ореха
- Гастрономические сочетания**
прекрасно подходит к завершению трапезы, в качестве дигестива



Abkhazian chacha «Ochamchira» is named in honor of the coastal town of Ochamchira, located in the east of Abkhazia, founded in the VI century BC. The name of this town celebrates the unique chestnut groves, which cover the area around Ochamchira, and in the town itself, there are medieval monuments and ruins of the Roman Empire.

Очамчыра, 55%








чача

-  **Объём**
0,5 л
-  **Выдержка**
нет
-  **Алкоголь**
55%
-  **t° подачи**
+18°C ... +20°C
-  **Аромат**
чистый, винный
-  **Вкус**
яркий виноградный, умеренно жгучий
-  **Гастрономические сочетания**
подойдет в качестве джигестива, отлично сочетается с закусками из птицы, мясными блюдами



Очамчыра, 40%








чача

-  **Объём**
0,5 л
-  **Выдержка**
нет
-  **Алкоголь**
55%
-  **t° подачи**
+18°C ... +20°C
-  **Аромат**
яркий с плодовыми оттенками
-  **Вкус**
с выраженными тонами изюма и виноградной косточки
-  **Гастрономические сочетания**
отлично сочетается с мясными блюдами, жареными овощами



Очамчыра, 50%

чача

-  **Объём**
0,5 л
-  **Выдержка**
нет
-  **Алкоголь**
50%
-  **t° подачи**
+18°C ... +20°C
-  **Аромат**
хорошо выражены тона виноградной ягоды и цветочные тона
-  **Вкус**
мягкий, с тонами винограда и изюма
-  **Гастрономические сочетания**
отлично сочетается с мясными блюдами, закусками

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ООО «Дурипшская винодельня»

Абхазские вина всегда славились своей уникальной аутентичностью. На протяжении многих веков местные жители чтят и передают из поколения в поколение секреты выращивания винограда, при этом обращая большое внимание на высокий уровень качества используемого для виноделия оборудования.

Дурипшская винодельня была основана в 2005 году. Она расположена в живописном предгорном регионе к северу от Гудауты. Предприятие владеет собственными виноградниками, произрастающими у подножия гор, на высоте 750 метров над уровнем моря. Почва в этом районе богата железистыми соединениями, в ней преобладает известняк, что создает оптимальные условия для созревания таких сортов винограда, как Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Шардоне и другие.

Вино на Дурипшской винодельне производится по особым технологиям:

в производстве используются в том числе дубовые чаны. Оборудование, используемое для производства вин, итальянского производства (производителя Ital Technology), оно полностью соответствует всем международным стандартам.

Погреб расположен на глубине 3 метров под землей. Стены в нем полностью выложены натуральным камнем, и в помещении обеспечена естественная вентиляция, что позволяет на постоянной основе поддерживать оптимальную для выдержки вин температуру. Сами бочки для выдержки — французские (производителя Vicard). Технологи Дурипшской винодельни уделяют большое внимание контролю качества выпускаемой продукции, поэтому на заводе лабораторные исследования как сырья, так и готовой продукции проводятся в оснащенной современным оборудованием лаборатории.

УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПРОВОДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Санчара

белое полусладкое

Вино Санчара названо в честь одноименной местности в Абхазии. Существует поверье, что река, горная вершина и озеро, носящие название Санчара и расположенные на северных склонах Главного Кавказского хребта, были названы в честь древнего божества этих мест. Это вино родом из славящегося исконно абхазскими традициями виноделия села Дурипш, расположенного к северу от города Гудаута.



Объём
0,75 л



Цвет
светло-соломенный



Регион



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан, Шардоне



Аромат
цветочный



Вкус
легкий фруктовый с тонами спелых яблок, груш и персиков



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к рыбным блюдам, белому мясу, несладким пирогам с овощами, грибами и курицей



Амачар

красное полусладкое

Амачар в переводе с абхазского языка означает «молодое вино». Это вино родом из славящегося исконно абхазскими традициями виноделия села Дурипш, расположенного к северу от города Гудаута.



Объём
0,75 л



Цвет
темно-красный



Регион



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон, Мерло



Аромат
яркий



Вкус
с выраженными тонами черешни, красной смородины и малины



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к сырам, блюдам их жареного или запеченного мяса и овощей



Ашыц

белое полусладкое

Название вина Ашыц переводится с абхазского языка как «самшит». Это вино родом из славящегося исконно абхазскими традициями виноделия села Дурипш, расположенного к северу от города Гудаута.



Объём
0,75 л



Цвет
светло-соломенный



Регион



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан, Шардоне



Аромат
легкий фруктовый



Вкус
с тонами спелых груш, личи и лимона



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к рыбным блюдам, белому мясу, несладким пирогам с овощами, грибами и курицей



Ригза

красное полусладкое

Ригза – горный перевал в Абхазии. Это вино родом из славящегося исконно абхазскими традициями виноделия села Дурипш, расположенного к северу от города Гудаута.



Объём
0,75 л



Цвет
темно-красный



Регион



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон, Мерло



Аромат
яркий, спелых ягод



Вкус
с выраженными тонами черной смородины, черноплодной рябины и ежевики







Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к сырам, блюдам их жареного или запеченного мяса и овощей





ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЮРГУДОВ НА ПРОДУЩИХ РАСТЕНИЯХ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

РЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Южная Австралия
ШАРДОНЕ  СЕМИЛЬОН
Риверленд  **ШИРАЗ**

 **Мускат** **АВСТРАЛИЯ**  **ОЗУ**

Аделаида  **МЕРЛО**
 Совиньон Блан



Calabria Family Wines PTY. LTD.
Калабрия Фэмили Вайнс ПиТиУай. ЛТД.

Salena Estate Wines PTY. LTD.
(Салена Истейт Уайнз ПиТиУай. ЛТД.)



АВСТРАЛИЯ

На сегодняшний день Австралия является одним из крупнейших в мире экспортеров вина, несмотря на то, что история виноделия здесь началась сравнительно недавно — только в XIX веке, когда завезенные чуть ранее виноградные лозы начали культивировать.

Винодельческая отрасль, позитивно влияющая на австралийскую экономику, всесторонне поддерживается государством страны, что позволяет этому направлению продолжать активно развиваться и сейчас.

Уникальное географическое положение континента сформировало климатические условия, позволяющие выращивать различные сорта винограда. Так, север страны известен жарким влажным климатом, центральная часть — тропики и полупустыня, а юг — теплые субтропики. Именно на юге Австралии произ-

растает большинство виноградников, и винная промышленность региона обеспечивает более половины производства всех вин в стране. Благодаря разнообразию географических и климатических зон, здесь можно выращивать самые сорта винограда, а печально известная эпидемия филлоксеры не затронула только этот австралийский регион. Австралийцы также стремятся к совершенствованию своей работы, поэтому производство вина здесь всегда характеризовалось инновационным подходом и использованием современных технологий.



ПРЕЗЕРВИРУЮТ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Salena Estate Wines PTY. LTD.

Салена Истейт Уайнз ПиТиУай. ЛТД.

Австралийская винодельня Salena Estate — семейная компания, образованная семьей Франчитто. С момента основания, главной целью компании было стать всемирно известным производителем вин.

Винодельня Salena Estate расположена в самом сердце региона Риверленд, недалеко от города Локстон, в 200 км к северу от города Аделаида. Компания владеет более, чем 200 Га собственных виноградников и современными производственными мощностями.

Риверленд — один из самых молодых винодельческих регионов Австралии, который славится своей инновационностью и большим вкладом в динамичное развитие отрасли. Здешний мягкий средиземноморский климат позволяет культивировать разнообразные сорта винограда с применением современных технологий. Риверленд обеспечивает около половины объема производства вин региона Южная Австралия.

СРЕДНЕМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

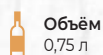




Ozzy Chardonnay

Оззи Шардоне

белое полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
светло-золотистый



Регион
Южная Австралия



t° подачи
+6°C ... +8°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Шардоне



Аромат
спелых фруктов с оттенками персика, нектарина и спелой дыни



Вкус
богатый, подчеркивается нотками абрикоса и меда, обладает долгим сочным послевкусием



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к белому мясу птицы в сливочном соусе и гарнирам из лесных грибов и сезонных овощей



Ozzy Moscato

Оззи Мускат

белое сладкое



Объём
0,75 л



Цвет
светло-золотистый



Регион
Южная Австралия



t° подачи
+6°C ... +8°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мускат



Аромат
яркий свежий цветочный с оттенками цитрусовых фруктов



Вкус
искристое фруктовое живое вино с изысканными тонами персика и лайма во вкусе



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к мясным закускам и твёрдым сырам



Ozzy Moscato

Оззи Мускат

розовое сладкое



Объём
0,75 л



Цвет
розовый



Регион
Южная Австралия



t° подачи
+6°C ... +8°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мускат



Аромат
свежий цветочный



Вкус
мягкое живое питкое вино с изысканными тонами красного персика и нектарина во вкусе



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к любым закускам, салатам и блюдам из риса



Ozzy Shiraz

Оззи Шираз

красное полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
глубокий темно-рубиновый



Регион
Южная Австралия



t° подачи
+7°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Шираз



Аромат
интенсивный красных фруктов с нотами ежевики и подлеска



Вкус
богатый насыщенный, напоминающий темные сливы и шелковицу со сложными дубовыми тонами, придающими длительное приятное послевкусие



Гастрономические сочетания
подходит к мясным блюдам, особенно хорошо сочетается с мясом на гриле или углях

Calabria Family Wines PTY. LTD. Калабрия Фэмили Вайнс ПиТиУай. ЛТД.

История винодельни Calabria Family Wines насчитывает практически столетие. Это семейное предприятие, которым сейчас управляет уже третье поколение семьи Калабрия.

Calabria Family Wines владеет виноградниками в регионах Риверина и Баросса Вэлли, а также покупает виноград у местных фермеров.

Благодаря труду семьи, предприятие вошло в топ-20 виноделен Австралии.



СРЕДСТВЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

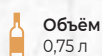


ВРЕДИТЕЛЬНОЕ УПОТРЕЖДЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Ozzy Semillon – Sauvignon Blanc Оззи Семильон – Совиньон Блан

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
светло-соломенный



Регион
Южная Австралия



t° подачи
+6°C ... +8°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Семильон, Совиньон Блан



Аромат
яркий с тонами луговых трав, зеленого яблока, белых цветов и лимона



Вкус
легкое во вкусе с отлично сбалансированной кислотностью и оттенками цитрусов в послевкусии

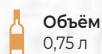


Гастрономические сочетания
отличный аперитив и сопровождение к морской рыбе, салату с помидорами, пицце и пасте с морепродуктами



Ozzy Chardonnay Оззи Шардоне

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
соломенно-золотистый



Регион
Южная Австралия



t° подачи
+6°C ... +8°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Шардоне



Аромат
яркий свежий с тонами желтого яблока, ананаса и груши



Вкус
насыщенный с гармоничной кислотностью и ореховыми нотками в послевкусии








Гастрономические сочетания
хорошее сопровождение к рыбным блюдам, салату и пасте с морепродуктами, курице и свинине под белым соусом



Ozzy Cabernet Sauvignon – Merlot

Оззи Каберне Совиньон – Мерло

красное полусухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Регион**
Южная Австралия
-  **Выдержка**
нет
-  **Аромат**
лесных ягод с нотами сливы, клубники, оттенками табака и черного перца
-  **Вкус**
мягкий с бархатными танинами и чуть сладковатым оттенком в послевкусии
-  **Гастрономические сочетания**
подходит к стейкам из баранины средней прожарки и дичи под ягодными соусами
-  **Цвет**
глубокий темно-рубиновый
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон, Мерло






Ozzy Shiraz


Оззи Шираз



красное полусухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Регион**
Южная Австралия
-  **Выдержка**
нет
-  **Аромат**
интенсивный красных фруктов, нотами ежевики и подлеска
-  **Вкус**
богатый и насыщенный, сложные ягодные тона придают вину длительное приятное послевкусие
-  **Гастрономические сочетания**
подавать к мясным блюдам, особенно хорошо сочетается с мясом на гриле или углях
-  **Цвет**
глубокий темно-рубиновый
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Сортовой состав**
Шираз

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

 Мерло  WooW
Торронтес  МЕНДОСА

АРГЕНТИНА 

 МАЛЬБЕК  БОНАРДА



Valentin Bianchi S.A.C.I.F.
(Валентин Бианчи С.А.Ц.И.Ф.)



АРГЕНТИНА

Аргентина — один из крупнейших производителей вин в мире. История виноделия в этой стране насчитывает более 400 лет.

Первые виноградники в Аргентине были основаны в районе современной долины Мендоса, прибывавшими туда испанскими завоевателями. В течение последующих трех столетий в Аргентину приехало множество эмигрантов из Старого Света, которые привозили с собой лозы европейских сортов. Благодаря этому, Аргентина «отобрала» для себя лучшие виноградные сорта и впитала европейские традиции изготовления вина.

Итогом стало создание собственной винодельческой индустрии с уникальным разнообразием сортов. Среди виноградных лоз Аргентины главенствуют сорта Мальбек (красный) и Торронтес (белый).

Выходу аргентинского вина на международный рынок в конце XX века способствовали крупные виноторговые компании, которые были хорошо знакомы

с качественными чилийскими винами. Со временем Аргентина вошла в шестерку ведущих производителей вина в мире, конкурируя с такими лидерами, как Италия, Франция, Испания, США и Австралия.

На сегодняшний день в Аргентине успешно культивируют множество международных и автохтонных сортов винограда. Большинство винодельческих районов расположено в предгорьях Анд. В прохладных долинах, защищенных от ветров и солнечных лучей, виноград вызревает наилучшим образом.

Основными винодельческим регионами в Аргентине являются: долина Мендоса (Mendoza), где сосредоточено 90% всего производства, Сан-Хуан (San Juan), провинции Ла-Риоха (La Rioja), Сальта (Salta) и Рио-Негро (Río Negro).



B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

Valentin Bianchi S.A.C.I.F.
Валентин Бьянчи С.А.Ц.И.Ф.

Винодельня VALENTIN BIANCHI S.A.C.I.F. была основана в 1928 году Доном Валентином Бьянчи, который приехал в Аргентину из города Фазано.

На сегодняшний день, винодельней управляет уже третье поколение семейства Бьянчи. В собственности семьи 350

Га виноградников, которые расположены в известном своими винодельческими традициями регионе Мендоса. Емкость производственных площадей завода составляет 19 млн. литров в год.










УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





WooW Torrontes I.P. WooW Торронтес I.P.










белое сухое

 Объём 0,75 л	 Цвет соломенный с золотистыми отблесками
 Регион Мендоса	 t° подачи +8°C ... +12°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Торронтес
 Аромат свежий цветочный розы и жасмина	
 Вкус яркий с тонами персика, груши и личи	
 Гастрономические сочетания в качестве аперитива, к рыбе и морепродуктам	



WooW Torrontes I.P. WooW Торронтес I.P.

белое сладкое

 Объём 0,75 л	 Цвет соломенный с золотистыми отблесками
 Регион Мендоса	 t° подачи +8°C ... +12°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Торронтес
 Аромат легкий с нотами мандарина и дыни	
 Вкус яркий фруктовый с медовыми нотами и тонами экзотических пряностей	
 Гастрономические сочетания в качестве аперитива, к рыбе и морепродуктам	



WooW Malbec-Merlot I.P. WooW Мальбек-Мерло I.P.

розовое сладкое



Объем
0,75 л



Цвет
розовый



Регион
Мендоса



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мальбек, Мерло



Аромат
с тонами сливы и фиалки



Вкус
с тонами вишни, пряных трав и ярко выраженными нотами малины



Гастрономические сочетания
подавать к красному мясу и рыбе, приготовленным на гриле, а также овощам, зрелым сыром и десертам



WooW Bonarda I.P. WooW Бонарда I.P.

красное сладкое



Объем
0,75 л



Цвет
рубиновый



Регион
Мендоса



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Бонарда



Аромат
сбалансированный с ежевичными и малиновыми нотками



Вкус
наполненный цветочными и малиновыми тонами



Гастрономические сочетания
подавать к блюдам из мяса

WOOW



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРЕЗ МЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КАТАЛОНИЯ

Castillo Santa Barbara
Айрен

Андалусия
МАКАБЕО

ИСПАНИЯ

КАСТИЛИЯ ЛА МАНЧА
Вальдепениас
ВЕРДЕХО

Риоха
Toro de Castillo
Темпранильо






ИСПАНИЯ

Виноградные лозы выращиваются на Иберийском полуострове как минимум с III века д.н.э.

. Серьёзное виноделие появилось здесь примерно в I веке до н.э., когда финикийские торговцы принесли с собой навыки производства вина из восточного средиземноморья.

Сегодня в Испании виноградных лоз больше, чем в любой другой стране мира, а по объёму производства вина она уступает только Италии и Франции.

Испания — это вторая по горной площади страна Европы. Страна одновременно имеет и заснеженные вершины, и субтропические участки у моря. На большинстве территории этой страны весьма благоприятные условия для выращивания винограда. В Испании 17 винных регионов, каждый из которых имеет свои почвенно-климатические особенности.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ПРИВОДИТ К ПОДКОМУ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Bodegas
Fernando Castro, S.L.

Bodegas Fernando Castro S.L. Бодегас Фернандо Кастро С.Л.

Винодельня Bodegas Fernando Castro S.L. была основана в 1850 году в регионе Кастилия Ла Манча.

История компании — это история одной семьи, которая шаг за шагом добивалась мировой известности своих вин, наладив регулярный экспорт в 36 стран мира.

В распоряжении Bodegas Fernando Castro S.L. находится более 300 гектаров виноградников. В настоящее время производственная мощность винодельни составляет 7 миллионов литров вина в год.

Предприятие владеет современным оборудованием, в том числе 1 500 ме-

таллокерамических резервуаров, 2 500 бочек из американского и 1 500 бочек из французского дуба, предназначенных для выдержки вин.

Качество вин, производимых Bodegas Fernando Castro S.L., является результатом многолетнего опыта, накапливаемого и передаваемого на протяжении более чем двух столетий пятью поколениями семьи Кастро. Сочетание традиции и современных технологий позволило винам компании завоевать множество наград во всем мире.





Castillo Santa Barbara Verdejo VDT

Кастильо Санта Барбара Вердехо VDT

белое сухое

- Объём**
0,75 л
- Цвет**
блестящий золотисто-соломенный
- Регион**
Кастилия ла Манча
- t° подачи**
+8°С ... +10°С
- Выдержка**
нет
- Сортовой состав**
Вердехо
- Аромат**
фруктовый с тонами белых цветов, персика, абрикоса, грейпфрута
- Вкус**
освежающий чистый вкус с нотами citrusовых, персика, миндаля и с хорошо сбалансированной кислотностью, а также сочным длительным послевкусием
- Гастрономические сочетания**
прекрасно сочетается с рыбой и морепродуктами, а также подойдет к зеленым салатам, легким закускам



Castillo Santa Barbara Reserva DO

Кастильо Санта Барбара Резерва DO

красное сухое выдержанное


- Объём**
0,75 л
- Цвет**
рубиновый
- Регион**
Вальдепеняс
- t° подачи**
+16°С ... +18°С
- Выдержка**
12 месяцев
- Сортовой состав**
Темпранильо
- Аромат**
интенсивный с оттенками кедра
- Вкус**
насыщенный, но мягкий фруктовый с нотками дуба
- Гастрономические сочетания**
подходит к жареному, копченому, вяленому мясу, выдержанным сырам





Castillo Santa Barbara Roble VDT


Кастильо Санта Барбара Робле VDT


красное сухое выдержанное


 **Объём**
0,75 и 0,187 л


 **Цвет**
насыщенный темно-вишневый с фиолетовыми отблесками


 **Регион**
Кастилия ла Манча


 **t° подачи**
+16°C ... +18°C

 **Выдержка**
4 месяца

 **Сортовой состав**
Темпранильо

 **Аромат**
с тонами красных фруктов и оттенком ванили

 **Вкус**
яркий с фруктовыми тонами и продолжительным элегантным послевкусием


 **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, несладким пирогам





Castillo Santa Barbara Crianza DO


Кастильо Санта Барбара Крианса DO


красное сухое выдержанное


 **Объём**
0,75 л


 **Цвет**
рубиновый


 **Регион**
Ла Манча


 **t° подачи**
+16°C ... +18°C

 **Выдержка**
6 месяцев

 **Сортовой состав**
Темпранильо

 **Аромат**
насыщенный, с тонами черной смородины, жареного хлеба и перца

 **Вкус**
фруктовый с легкими нотками специй










 **Гастрономические сочетания**
подходит к блюдам из красного мяса, свинине, выдержанным сырам



Castillo Santa Barbara Gran Reserva DO

Кастильо Санта Барбара Гран Резерва DO

красное сухое выдержанное










-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
темной вишни в медово-красной оправе
-  **Регион**
Вальдепенас
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
18 месяцев
-  **Сортовой состав**
Темпранильо
-  **Аромат**
интенсивный с оттенками кедра
-  **Вкус**
насыщенный, ярко выраженное послевкусие с нотками фруктов и пряностей
-  **Гастрономические сочетания**
подходит к жареному, копченому, вяленому мясу, выдержанным сырам



Castillo Santa Barbara Viejo VDT

Кастильо Санта Барбара Вьехо VDT

красное сухое выдержанное

-  **Объем**
0,75 и 0,187 л
-  **Цвет**
темно-вишневый с гранатовым отблеском
-  **Регион**
Кастилия ла Манча
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
3 года
-  **Сортовой состав**
Темпранильо
-  **Аромат**
с тонами цукатов и черники, оттененными благородными древесными нотами
-  **Вкус**
сбалансированный с мягкими танинами
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать к блюдам из запеченного красного мяса, дичи



Castillo Santa Barbara Crianza Rioja DOC

Кастильо Санта Барбара Крианса Риоха DOC

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный красный с гранатовым оттенком



Регион
Риоха



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
не менее 12 месяцев
в дубовых бочках



Сортовой состав
Темпранильо



Аромат
с тонами спелых фруктов, шоколада, чернослива и специй



Вкус
округлый и сбалансированный с мягкими танинами, хорошей кислотностью и элегантным послевкусием



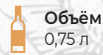
Гастрономические сочетания
станет прекрасным сопровождением к блюдам из копченого или тушеного мяса, выдержанным сырам



Castillo Santa Barbara Rose VDT

Кастильо Санта Барбара Розе VDT

розовое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
розовый



Регион
Кастилья



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Темпранильо



Аромат
с тонами клубники, малины, цветов, розового грейпфрута



Вкус
яркая живая кислотность во вкусе дополняется минеральными и ягодными тонами



Гастрономические сочетания
прекрасно подойдет к пасте, салатам, холодным закускам из мяса и копченой рыбе



Castillo Santa Barbara Sauvignon Blanc BIO VDT

Кастильо Санта Барбара Совиньон Блан БИО VDT

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
светло-золотистый



Регион
Кастилья



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан



Аромат
с тонами белых и экзотических фруктов, выраженными цитрусовыми нотами



Вкус
с нотками грейпфрута и белого персика



Гастрономические сочетания
отлично сочетается козым сыром, рыбой на гриле и морепродуктами



Castillo Santa Barbara Cabernet Sauvignon BIO VDT

Кастильо Санта Барбара Каберне Совиньон БИО VDT

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
ярко-вишневый



Регион
Кастилья



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон



Аромат
с тонами зрелых фруктов, черного перца и бальзамика



Вкус
плотный, ягодный, умеренно терпкий



Гастрономические сочетания
составит прекрасное сочетание с красным мясом с пряностями, пастой, птицей и свинойной



Castillo Santa Barbara Airen semi-sweet

Кастильо Санта Барбара Айрен полусладкое

белое полусладкое



Объем
0,75 л



Цвет
светло-соломенный



Регион
Кастилья



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортной состав
Айрен



Аромат
с тонами свежего меда, полевых цветов и белых фруктов



Вкус
мягкий и свежий, с приятной фруктовой сладостью и легким непродолжительным послевкусием



Гастрономические сочетания
хорошо подойдет к блюдам японской кухни, морепродуктам и выпечке



Castillo Santa Barbara Syrah semi-sweet

Кастильо Санта Барбара Сира полусладкое

красное полусладкое



Объем
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый



Регион
Кастилья



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортной состав
Сира



Аромат
интенсивный, с насыщенными оттенками вишни, малины и ежевики, сопровождаемый легкими нюансами подлеска и трав



Вкус
мягкий и бархатистый, с тонами сливы, шелковицы, вишни, с нотками ванили и ежевики в послевкусии












Гастрономические сочетания
Хорошо подойдет к блюдам из птицы, тушеному мясу и выпечке



Castillo Santa Barbara Brut

Кастильо Санта Барбара брют

игристое белое брют


-  **Объём**
0,75 и 0,375 л
-  **Цвет**
бледно-соломенный
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+5°C ... +8°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Макабео
-  **Аромат**
с яркими фруктовыми тонами
-  **Вкус**
освежающий с легкой кислинкой и продолжительным послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
употребляется как самостоятельный напиток или с сопровождением в виде рыбных блюд



Castillo Santa Barbara semi-sweet


Кастильо Санта Барбара полусладкое


игристое белое полусладкое


 **Объем**
0,75 и 0,375 л


 **Цвет**
бледно-соломенный


 **Регион**


 **t° подачи**
+5°C ... +8°C

 **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Макабео

 **Аромат**
улавливается свежий, элегантный виноград с оттенками свежих фруктов

 **Вкус**
сбалансированное со сладкой текстурой и умеренной кислотностью


 **Гастрономические сочетания**
идеален в качестве аперитива для сладкого десерта или фруктов, сырных салатов или орехов




Castillo Santa Barbara Moscato

Кастильо Санта Барбара Москато


игристое белое сладкое


 **Объем**
0,75 и 0,375 л


 **Цвет**
соломенный


 **Регион**


 **t° подачи**
+5°C ... +8°C

 **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Мускат

 **Аромат**
с интенсивными цветочными и экзотическими нотами белых плодов с оттенками косточки и кожицы персика

 **Вкус**
нежный и приятный с освежающими нотами и сладковатым послевкусием

 **Гастрономические сочетания**
прекрасно сочетается с десертами








Toro de Castilla VDT Торо де Кастилья VDT


белое сухое


 **Объём**
0,75 л


 **Цвет**
соломенный


 **Регион**
Кастилия


 **t° подачи**
+8°C ... +10°C

 **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Айрен

 **Аромат**
насыщенный с нотками дикорастущих трав


 **Вкус**
свежий с тонами тропических фруктов и приятным послевкусием


 **Гастрономические сочетания**
подходит к блюдам из рыбы и морепродуктов, нежным сырам и десертам





Toro de Castilla VDT Торо де Кастилья VDT


белое полусладкое


 **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
соломенный


 **Регион**
Кастилия


 **t° подачи**
+6°C ... +8°C

 **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Айрен

 **Аромат**
тонкий с легкими нотками белых цветов

 **Вкус**
свежий с тонами тропических фруктов и приятной сладостью

 **Гастрономические сочетания**
составит прекрасное сочетание с фруктами, десертами, сырами

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ












ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Toro de Castilla VDT

Торо де Кастилья VDT

красное сухое


-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
насыщенный красный
-  **Регион**
Кастилия
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Темпранильо
-  **Аромат**
заметны нотки малины и красной смородины
-  **Вкус**
яркий с тонами лесных ягод и специй
-  **Гастрономические сочетания**
подходит к горячим блюдам из мяса, овощным закускам

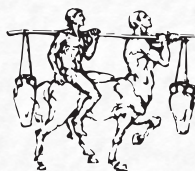


Toro de Castilla VDT

Торо де Кастилья VDT

красное полусладкое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
насыщенный красный
-  **Регион**
Кастилия
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Темпранильо
-  **Аромат**
заметны тона зрелых фруктов
-  **Вкус**
яркий, богатый танинами, с нотками черной смородины и сливы
-  **Гастрономические сочетания**
составит прекрасное сочетание сырам и десертам



ONTAÑÓN
BODEGA - MUSEO

Bodegas Ontañón S.L. Бодегас Онтаньон С.Л.

Предприятие Bodegas Ontañón S.L. было основано в 1984 году в легендарном регионе Риоха. Это семейное предприятие, где каждый вкладывает свои знания и навыки в развитие компании.

В собственности Bodegas Ontañón S.L. виноградники в самых престижных винных регионах Испании: 500 Га в регионе Риоха, 120 Га в регионе Рибера дель Ду-

эро, 300 Га в регионе Руэда. Винодельня производит прекрасные вина, качество которых подтверждено многочисленными наградами международного уровня.










УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИВОДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Don Batisto Verdejo DO Rueda Дон Батисто Вердехо DO Руэда










белое сухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
светло-соломенный
-  **Регион**
Руэда
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Вердехо
-  **Аромат**
интенсивный тропических фруктов с минеральными нотами
-  **Вкус**
освежающий, но элегантный, яркий вкус с умеренной кислотностью и долгим послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
составит прекрасный аккомпанемент закускам, салатам, пасте, пицце, мясным и рыбным блюдам



Don Batisto Cosecha DO Ribera del Duero Дон Батисто Косеча DO Рибера дель Дуэро

красное сухое выдержанное

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
насыщенный вишневый с фиолетовым отливом
-  **Регион**
Рибера дель Дуэро
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
3 месяца
-  **Сортовой состав**
Темпранильо
-  **Аромат**
интенсивный спелых фруктов с нотами красных ягод
-  **Вкус**
насыщенный фруктовый с округлыми танинами и легкой кислинкой
-  **Гастрономические сочетания**
составит прекрасное сочетание со зрелыми сырами, мясными закусками, блюдами из красного мяса и дичи



Don Batisto Crianza DO Ribera del Duero

Дон Батисто Крианца DO Рибера дель Дуэро

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный бордовый



Регион
Рибера дель Дуэро



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
12 месяцев



Сортовой состав
Темпранильо



Аромат
яркий фруктовый, оттенённый нотами специй



Вкус
насыщенный полный округлый с интенсивными танинами



Гастрономические сочетания
прекрасно сочетается с твердыми сырами, ветчиной, а также с блюдами из красного мяса и дичи



Don Batisto Cosecha DOC Rioja

Дон Батисто Косеча DOC Риоха

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый



Регион
Риоха



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Темпранильо, Гарнача



Аромат
красных ягод



Вкус
легкий с нотками клубники и сливы






Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к жареному мясу, пасте, сырам, паштетам









Don Batisto Crianza DOC Rioja Дон Батисто Крианца DOC Риоха

красное сухое выдержанное

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
насыщенный рубиновый
-  **Регион**
Риоха


 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
12 месяцев



 **Сортовой состав**
Темпранильо, Гарнача
-  **Аромат**
яркий с оттенками спелых фруктов, шоколада и легких специй
-  **Вкус**
сбалансированный с яркими нотками чернослива
-  **Гастрономические сочетания**
идеальное сочетание с блюдами из красного мяса, ветчины, рыбы, прекрасно сочетается с сырами и паштетами









Don Batisto Reserva DOC Rioja Дон Батисто Резерва DOC Риоха

красное сухое выдержанное

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
темно-рубиновый
-  **Регион**
Риоха

 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
2 года

 **Сортовой состав**
Темпранильо, Гарнача
-  **Аромат**
яркий фруктово-ягодный букет с легкими пряными нотами
-  **Вкус**
изысканный фруктовый с ванильно-шоколадными оттенками
-  **Гастрономические сочетания**
подавать к жареному мясу, ветчине, выдержанным сырам, паштетам

ПРЕЗ МЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВЕНЕТО КЪЯНТИ
 Пино Гриджио
 Делле Венечия
 ГРЕЧЕТТО Канайоло
 РАБОЗО
 ШАРДОНЕ
 КЪЯНТИ
 АРЕТИНО
 ИТАЛИЯ
 НОВИЛОМО
 Монтепульчано
 Требиано
 Эмилия-Романья
 Марцемино
 Тоскана
 Вердуццо
 МАЛЬВАЗИЯ
 СОВИНЬОН БЛАН
 Абрुццо
 Vannelli
 ПИНО
 Санджовезе



Contarini Vini e Spumanti S.R.L.
 (Контарини Вино е Спуманти С.Р.Л.)

Cantine Quattro Valli (Кантине Кватро Валли)

CANTINA SOCIALE DI PUIANELLO E COVILO SCA
 (Кантина Социале ди Пуйанелло е Ковиоло СКА)

CANTINA DEI VINI TIPICI DELL' ARETINO
 (Кантина деи Вино Типичи дель Аретино)

Vini Vannelli S.R.L.
 (Вино Ваннелли С.Р.Л.)



ИТАЛИЯ

Итальянские вина славятся уникальным сочетанием многолетних традиций и яркой индивидуальности.

В этой стране традиции виноделия существуют с древних времен: высокое качество местных вин обеспечивает благоприятный для выращивания винограда климат и сохранение древних технологий производства вина, завезенных сюда во времена греческой колонизации.

Виноделие в Италии переживало много взлетов и падений, однако итальянские вина всегда славились по всему миру.

В Италии 20 регионов, и каждый из них производит свое вино, которое отличается разнообразием, терруарностью и уникальным винодельческим подходом.

Сегодня Италия занимает одно из лидирующих мест на мировом рынке спиртных напитков по производству элитных вин.



ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



DOVE
C'È
FERMENTO.

Cantina Sociale di Puianello e Coviolo SCA

Кантина Социале Ди Пуйанелло Э Ковиоло С.С.А

Компания Cantina Sociale di Puianello e Coviolo SCA была основана в 1938 году как кооператив, в который входило всего 5 человек.

Постепенно этот проект привлекал все новых и новых членов, которых вдохновляли новейшие принципы виноделия.

В 2005 году Кантина Пуйанелло объединилась с другим кооперативом Кантина Комиоло, что позволяет компании сегодня реализовывать самые амбициозные проекты и внедрять новые технологии виноделия.

Сегодня кооператив состоит из 300 участников и имеет в своей собственности около 300 гектаров земли в регионе

Эмилия – Романья. В своем производстве компания использует как современные сорта, так и редкие автохтонные, поэтому у компании две линии розлива: классическая и экспериментальная.

Cantina Sociale di Puianello e Coviolo SCA использует в производстве вина разнообразные сорта винограда, благодаря чему продукция компании приобретает особенный вкус и качество.

УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Nobilomo Malvasia DOC Нобиломо Мальвазия DOC

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
желто-соломенный с золотистыми оттенками



Регион
Эмилия-Романья



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мальвазия



Аромат
с тонами груши, яблока, персика с ванильным подтекстом



Вкус
фруктовый, живой, с тонами фруктов



Гастрономические сочетания
отлично сочетается с копченой рыбой, птицей, постной свининой в пряном соусе



Nobilomo Marzemino DOC Нобиломо Марцемино DOC

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый с фиолетовым оттенком



Регион
Эмилия-Романья



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Марцемино



Аромат
лесных ягод, малины, вишни и специй



Вкус
легкий и пряный с тонами вишневой косточки и специй



Гастрономические сочетания
отлично сочетается с мясом на гриле, грибными блюдами



Nobilomo Malvasia DOC

Нобиломо Мальвазия DOC

белое полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
желто-соломенный с золотистыми оттенками



Регион
Эмилия-Романья



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мальвазия



Аромат
яркий



Вкус
пряный с тонами мёда, экзотических фруктов и цветов



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать с полусладкими сырами, десертами и выпечкой



Nobilomo Marzemino DOC

Нобиломо Марцемино DOC

красное полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый с фиолетовым оттенком



Регион
Эмилия-Романья



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Марцемино



Аромат
с нотами спелых красных ягод



Вкус
мягкий и округлый с нотами черешни и малины в послевкусии



Гастрономические сочетания
прекрасное сопровождение к мясным блюдам, закускам и выдержанным сырам, десертам

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

CONTARINI

Contarini Vini e Spumanti SRL

Контарини Вини э Спуманти СРЛ

Земли провинции города Тревизо с давних времен показали себя особенно подходящими для виноградарства, хорошо защищённые Альпами от холодных северных ветров, согретые бризом Адриатического моря, и в особенности благодаря богатой, плодородной почве и мудрости поколений, которые посвящали свою жизнь виноделию.

В этих местах располагаются аббатства, древние сельские поселения и холмы, среди которых лоза обрела идеальную среду для роста с особым интенсивным ароматом. Сердцем этого пейзажа является городок Конельяно, когда-то названный жемчужиной всего региона Венето.

Именно в Конельяно родилась в 1877 году первая Итальянская Школа Виноградарства и Виноделия, распространившая по всей территории современную культуру виноделия, которая позволила усовершенствовать технологические устройства и добиться вин высокого качества, которые сегодня очень ценятся во всём мире. Многовековые традиции, учебная деятельность Школы и факультета виноделия и виноградарства Университета Конельяно, широкое

применение на этой территории высококвалифицированных специалистов и консолидированный профессионализм рабочих позволяют богатому и ценному винодельческому наследию региона Венето показывать свои огромные возможности, даря нам вина, которые не уступают лучшим мировым, зачастую обретая лидерство на интернациональных винодельческих конкурсах.

Компания Contarini Vini e Spumanti внимательно отбирает свою продукцию, предлагая её миру в соответствии с историей, характеристиками и культурой территории, а также с потребностями современных потребителей, которые требуют от вина авторитетного выражения характера земель, в которых они зарождаются, и умения дарить насыщенные эмоции.



ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Nobilomo Verduzzo IGT Нобиломо Вердуццо IGT

белое полусухое



Объем
0,75 л



Цвет
золотистый



Регион
Венето



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Вердуццо



Аромат
насыщенный фруктовый букет



Вкус
элегантный фруктовый, слегка терпкий, послевкусие продолжительное



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к сырам, рыбным блюдам, салатам



Nobilomo Raboso IGT Нобиломо Рабозо IGT

красное полусухое



Объем
0,75 л



Цвет
рубиновый



Регион
Венето



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Рабозо



Аромат
насыщенный с нотами красных ягод



Вкус
пряный с тонами специй и красных ягод, рябины, смородины



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса на гриле, дичи

ВРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Nobilomo Pinot Grigio DOC Нобиломо Пино Гриджио DOC

белое полусухое



Объём
0,75 л



Цвет
соломенный



Регион
Делле Венеция



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Пино Гриджио



Аромат
с нотами лимона, лайма и яблок



Вкус
фруктовый с цитрусовой кислинкой и приятным послевкусием



Гастрономические сочетания
отлично сочетается с блюдами из морепродуктов



Cantine Quattro Valli S.R.L. Кантине Кватро Валли С.Р.Л.

История компании Cantine Quattro Valli начинается в 1882 году со встречи выдающегося винодела Феррари и знаменитого на всю округу бондаря Перрини.

Страсть и любовь к своему делу четырех поколений этих двух семей воплощены в каждой бутылке вина. В 1980 году винодельню полностью модернизировали, значительно расширили площадь виноградников, улучшили качество возделывания земель.

Сегодня компания Cantine Quattro Valli — это сочетание международного опыта, инновационных идей и в то же время применение традиционных методов производства игристых вин. Винодельня даже включена в список туристических троп по Италии.

УРЕЗЪМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Spumante Nobilomo Bianco Brut Нобиломо игристое брют

белое брют



Объём
0,75 л



Цвет
желто-соломенный



Регион
Эмилия-Романья



t° подачи
+6°C ... +8°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Шардоне



Аромат
освежающий



Вкус
сухое во вкусе с интенсивными медовыми нотами



Гастрономические сочетания
подавать в качестве аперитива, к рыбным супам и белому мясу



Spumante Nobilomo Bianco Dolce Нобиломо игристое сладкое

белое сладкое



Объём
0,75 л



Цвет
желто-соломенный



Регион
Эмилия-Романья



t° подачи
+6°C ... +8°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Шардоне,
Совиньон Блан



Аромат
яркое в аромате, в букете мёд, рукты и полевые цветы



Вкус
сладкое и ароматное во вкусе с интенсивными медовыми нотами



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать с полусладкими сырами, десертами и выпечкой



Spumante Nobilomo Malvasia Dolce Нобиломо игристое сладкое Мальвазия

белое сладкое



Объём
0,75 л



Цвет
желто-соломенный с золотистыми оттенками



Регион
Эмилия-Романья



t° подачи
+6°C ... +8°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мальвазия



Аромат
тонкий сливочно-фруктовый букет со свежим цитрусовым послевкусием



Вкус
сладкое и ароматное во вкусе с яркими нотами персика и абрикоса



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать с полусладкими сырами, десертами и выпечкой



Cantina dei Vini Tipici dell'Areino SCA

Кантина дей Вини Типичи дель Аретино С.С.А

Винодельня Cantina dei Vini Tipici dell'Areino SCA располагается в области Кьянти, в которой производится одноименное вино, одно из самых известных итальянских вин в мире.

Она была основана в 1970 году, и сегодня является крупным кооперативом, с численностью более 400 человек. Компания владеет 8 гектарами виноградников в провинции Ареццо, регион Тоскана.

Все производственные мощности компании со временем были модернизированы, на сегодняшний день это полностью автоматизированное производство, годовой объем переработки которого достигает 10 миллионов литров вина.

Среднегодовой урожай винограда составляет 8 000 тонн. Процесс винификации происходит под строгим контролем температуры брожения; на заводе используется запатентованная технология производства Canimede. Производитель обладает сертификатами контроля качества: UNI EN ISO 9001:2008 — Международный стандарт производства пищевых продуктов (IFS) — наивысшего уровня; Глобальный Стандарт Безопасности пищевых продуктов категории «А».

СРЕДНЕГОДОВОЙ УРОЖАЙ ВИНОГРАДА СОСТАВЛЯЕТ 8 000 ТОНН. ПРОЦЕСС ВИНИФИКАЦИИ ПРОИСХОДИТ ПОД СТРОГИМ КОНТРОЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ БРОЖЕНИЯ; НА ЗАВОДЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ЗАПАТЕНТОВАННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА CANIMEDI. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБЛАДАЕТ СЕРТИФИКАТАМИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА: UNI EN ISO 9001:2008 — МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (IFS) — НАИВЫСШЕГО УРОВНЯ; ГЛОБАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КАТЕГОРИИ «А».














Aretino Tipici Bianco IGT

Аретино Типичи Бьянко IGT

белое сухое










-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
соломенный
-  **Регион**
Тоскана
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Треббиано, Мальвазия, Гречетто
-  **Аромат**
экзотических фруктов с нотами цветов акации
-  **Вкус**
легкое вино с фруктовым вкусом и приятной свежестью в послевкусии
-  **Гастрономические сочетания**
подходит к блюдам средиземноморской кухни, белому мясу, легким закускам и в качестве аперитива



Aretino Tipici Rosso IGT

Аретино Типичи Россо IGT

красное сухое

-  **Объем**
0,75 л
-  **Цвет**
интенсивный рубиновый
-  **Регион**
Тоскана
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Санджовезе
-  **Аромат**
насыщенный фруктовый с выраженными сортовыми признаками
-  **Вкус**
приятный сбалансированный с нотками лесной земляники
-  **Гастрономические сочетания**
служит отличным дополнением к жареному мясу, сырам



Aretino Tipici Chianti DOCG

Аретино Типичи Кьянти DOCG

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
гранатовый



Регион
Тоскана



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Санджовезе



Аромат
приятный фруктовый



Вкус
мягкий с нотками вишни и длительным бархатистым послевкусием



Гастрономические сочетания
служит идеальным дополнением к жареному мясу, паштетам и пикантным сырам



Aretino Tipici Chianti Classico DOCG

Аретино Типичи Кьянти Классико DOCG

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
гранатовый



Регион
Тоскана



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
12 месяцев



Сортовой состав
Санджовезе, Канайоло, Мерло



Аромат
тонкий фруктовый



Вкус
мягкий бархатистый с нотками ежевики и черного перца



Гастрономические сочетания
прекрасно сочетается с жареным мясом, паштетом, сырами

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Aretino Tipici Chianti Riserva DOCG

Аретино Типичи Кьянти Ризерва DOCG

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
темно-рубиновый



Регион
Тоскана



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
12 месяцев



Сортовой состав
Санджовезе



Аромат
ярко выраженный фруктовый



Вкус
приятный с нотками вишни, специй и ванильным послевкусием



Гастрономические сочетания
отличное дополнение к тушеному или жареному мясу, зрелым сырам

★ VINI VANNELLI ★

Vini Vannelli S.R.L. Вини Ваннелли С.Р.Л.

Компания «Vini Vannelli SRL» была основана в 40-х годах XX века Аугусто Ваннелли.

Со дня своего основания и до сегодняшнего дня качеству производимой продукции, уделяется самое пристальное внимание.

Процесс производства и розлива вина происходит при помощи современного технического оборудования, которое гарантирует сохранение всех органолептических характеристик продукции.

Под руководством сына основателя Аугусто Ваннелли, опытного и дальновидного винодела, компания полностью обновилась. Была установлена новая линия розлива, а также расширена гамма предлагаемой продукции, при этом традиции компании были сохранены.

УРЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Vannelli D'Abruzzo DOC Ваннелли д'Абруццо DOC

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный красный



Регион
Абруццо



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
12 месяцев



Сортовой состав
Монтепульчано



Аромат
интенсивный с нотками сливы и какао



Вкус
мягкий, с нотами ежевики, черноплодной рябины и малины с мягкими танинами и продолжительным послевкусием



Гастрономические сочетания
прекрасное сопровождение к жареному мясу

РЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

DÃO Vinho Verde

ALENTEJO  

Bairrada Carrinho 

LOUREIRO **ПОРТУГАЛИЯ** **Madeira**

Borrásal  **DOURO**  **ПОРТВЕЙН**

ARINTO  **Alvarinho** **Espadeiro**



CASA DA FONTE PEQUENA
(Каза да Фонте Пекена)



ПОРТУГАЛИЯ

Португалия - страна со старейшими винодельческими традициями. Четыре тысячи лет назад, пока египтяне строили первые пирамиды в этой стране уже выращивали виноград и делали вино. Именно португальцы первыми открыли путь в Индию, основали колонии по всему миру и подарили миру идею делать вина «защищенного географического указания».

В наше время в Португалии насчитывается семь основных винодельческих регионов, в которых растет больше сотни уникальных автохтонных сортов винограда.

В стране действует классическая европейская классификация вин :

1. Denominacao de Origem Controlada (DOC) – самая высокая категория качества, которая своим наличием обозначает «вино контролируемого наименования по происхождению».

2. Vinho Regional – региональные, местные вина соответствуют единой по ЕС категории IGP. Занимают вторую ступеньку пирамиды качества. В Португалии есть 14 регионов, производящих продукцию с географическим указанием.

3. Vinho de Mesa – столовые вина. Наличие данной маркировки на бутылке означает, что вино действительно изготовлено на территории Португалии, однако нет конкретного региона изготовления. Согласно законодательству на этикетке вина этой категории можно не указывать год сбора урожая винограда.



УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



THE BEST WINE EXPERIENCES | FELO MELHOR DO VINHO

Casa da Fonte Pequena

Casa da Fonte Pequena (Каза да Фонте Пекена) — семейное предприятие, созданное в 2006 году.

Находится на границе винных регионов Доуро и Верде. Благодаря серьезным инвестициям в производство и работе по совершенствованию качества вин, Каза да Фонте Пекена работает со всеми крупными торговыми сетями Португалии и Западной Европы, а так же несколько лет экспортирует свои вина в Англию, Францию, Испанию, Люксембург, Бельгию, Бразилию, Китай, США и многие другие страны мира.

Каза да Фонте Пекена имеет около 150 гектаров своих виноградников в реги-

оне Доуру. Основные сорта винограда: Турига Националь, Тинта Рориш, Мушкатель, Мальвазия Фина.

Почвы виноградников принадлежащие Адеги одни из самых лучших в Долине Доуро. Они характеризуются наличием сланца, обеспечивая набор необходимых минералов и кислотности. Этот тип почвы защищает корни и поддерживает стабильный уровень влажности, что позволяет получать очень ароматные вина, отличного качества.





CARRINHO Vinho Verde DOC BRANCO

КАРРИНЬЮ Винью Верде DOC белое

белое полусухое



Объём
0,75 л



Цвет
лимонный



Регион
Винью Верде



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Аrintу, Лоурейру



Аромат
свежий и элегантный с нотами цитрусовых и тропических фруктов



Вкус
яркий с приятным и стойким послевкусием



Гастрономические сочетания
хорошо сочетается с блюдами из рыбы и салатами с легкой заправкой



CARRINHO Vinho Verde DOC ROSÉ

КАРРИНЬЮ Винью Верде DOC розовое

розовое полусухое



Объём
0,75 л



Цвет
привлекательный светло-рубиновый



Регион
Винью Верде



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Эшпадейро, Виньяон, Боррасал



Аромат
насыщенный с тонами красной смородины и клубничного джема



Вкус
яркий с идеальным балансом кислотности



Гастрономические сочетания
хорошо сочетается с закусками, морепродуктами, пастой

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Le Chêne Royal 

Восток  Алиготе

КОРОЛЕВСКИЙ ДУБ КАБЕРНЕ СОВИЬОН



GRAND CRU

Мерло

РОССИЯ

Красностоп

КАРСОВ

Гужевая



Вино России

ШАРДОНЕ

Краснодарский край

Château le Grand Vostock



АВРОРА



ШАТО

Ле Шен Рояль



Винодельня
CHATEAU LE GRAND VOSTOCK



РОССИЯ

Российское виноделие это отрасль, по которой прекрасно можно отслеживать вехи истории страны!

Одни будут считать, что настоящее вино в России начали делать сравнительно недавно и значит виноделию в нашей стране 20-30 лет. Другие, истоками российского виноделия считают начало XVII столетия, а именно 1613 год, начало правления царя Михаила Федоровича Романова. И именно при нем, по версии великого русского винодела князя Голицына, началось российское виноделие. Во времена Екатерины II начинается более интенсивная работа по развитию виноградарства и виноделия в самой России. После завоевания Крыма князь Потемкин щедро раздавал земли под виноградники. Однако подлинный прорыв

в этом процессе сделал князь Голицын в конце XIX века. Благодаря его усилиям в России появились великолепные игристые вина.

В период СССР половина виноградных вин выпускалась в крепленном и десертном стилях, была изобретена техника ускоренной шампанизации. После распада СССР и из-за последствий «сухого закона» площадь виноградников уменьшилась в два раза, с 107 тыс. га до 55 тыс. га.

В наше время мы наблюдаем возрождение интереса к Российским винам.





CHÂTEAU LE GRAND VOSTOCK

Est. 2003

Chateau le Grand Vostock

Винодельня Château le Grand Vostock была основана в 2003 году на базе бывшего совхоза «Аврора». Проект стартовал как российско-французский: он задумывался как первая российская винодельня, построенная по принципу французского Шато. Поэтому в качестве виноделов была приглашена молодая французская пара – Франк Дюсенер и его жена Гаэль Брюллон. С самого начала винодельня была оборудована передовой техникой, импортированной из Франции. Производитель Château le Grand Vostock всю свою историю находился в числе лидеров отрасли по уровню качества вина.

Главная новость 2021 года — Винодельня Château le Grand Vostock заключила договор со знаменитым энологом-консультантом Мишелем Ролланом. Контракт предполагает долгосрочное сотрудничество.

Несмотря на свою занятость и плотный график, Мишель заинтересовался французской концепцией винодельни и согласился лично принять участие в работе над винами.

В рамках данного проекта с августа 2021 года на заводе работают специалисты Laboratoire Rolland, контролируя процессы созревания, сбора урожая, винификации.

Мишель Роллан (Michel Rolland) – один из самых известных международных винных консультантов. Его часто называют «летучим виноделом», так как он не только производит собственные вина, но консультирует винные хозяйства по всему миру.

УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ВЕДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Château le Grand Vostock Aligote

Шато ле Гран Восток Алиготе ЗГУ

белое сухое



Объем
0,75 л



Цвет
светло-соломенный



Регион
Кубань. Крымск



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Алиготе



Аромат
чистый и нежный, раскрывается нотками горных трав и полевых цветов с яблочными и лимонными оттенками



Вкус
хорошо сбалансированный, утонченный, с мягкой текстурой и легкой горчинкой в продолжительном послевкусии



Гастрономические сочетания
хорошо сочетается с блюдами восточной кухни, рыбой, птицей и сырами



Château le Grand Vostock Chardonnay

Шато ле Гран Восток Шардоне ЗГУ

белое сухое



Объем
0,75 л



Цвет
светло-соломенный



Регион
Кубань. Крымск



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
Вино ферментировано и выдержано в дубовых бочках



Сортовой состав
Шардоне



Аромат
выраженный фруктовый



Вкус
мягкий с нотами ванили, цитрусовых фруктов белых цветов и сбалансированной кислотностью



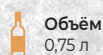
Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать с салатами, блюдами из рыбы, мясом птицы и сливочными сырами



Château le Grand Vostock Sauvignon Blanc

Шато ле Гран Восток Совиньон Блан ЗГУ

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
светло-соломенный



Регион
Кубань. Крымск



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан



Аромат
с выраженным ароматом белых фруктов, яркими нотами тропических фруктов и манго



Вкус
освежающее во вкусе вино, с легкой фруктовой кислинкой и продолжительным послевкусием



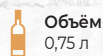
Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать с салатами, блюдами из рыбы, устрицами и неострыми сырами



Château le Grand Vostock Cabernet Sauvignon

Шато ле Гран Восток Каберне Совиньон ЗГУ

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
интенсивный красный



Регион
Кубань. Крымск



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон



Аромат
с нотами лесных черных ягод, зрелой вишни, черной смородины, ежевики и черного перца



Вкус
ярко выраженный, терпкий и насыщенный, с длительным ягодным послевкусием




Гастрономические сочетания
блюда из дичи, приготовленное на гриле мясо, мягкие сыры







Château le Grand Vostock Merlot





Шато ле Гран Восток Мерло ЗГУ

красное сухое

-  **Объем**
0,75 л

 **Цвет**
насыщенный темно-рубиновый
-  **Регион**
Кубань. Крымск

 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет


 **Сортовой состав**
Мерло
-  **Аромат**
преобладают ароматы красных ягод, ежевики, черешни, малины и сливового варенья
-  **Вкус**
плотное сбалансированное вино с заметными ягодными нотами, хорошо определяются оттенки какао, фиалки и сливы
-  **Гастрономические сочетания**
прекрасно сочетается с твердыми сырами, горячими блюдами из мяса и дичи







Château le Grand Vostock Reserve Krasnostop





Шато ле Гран Восток Резерв Красностоп ЗГУ

красное сухое

-  **Объем**
0,75 л

 **Цвет**
насыщенный гранатово-рубиновый
-  **Регион**
Кубань. Крымск

 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
не менее 3 месяцев в дубовых бочках

 **Сортовой состав**
Красностоп
-  **Аромат**
преобладают ноты цветущего шиповника, вишни и ежевики
-  **Вкус**
полнотелое вино, во вкусе отмечаются тона спелой вишни, сухофруктов и нотки пряностей
-  **Гастрономические сочетания**
прекрасно сочетается с твердыми сырами, горячими блюдами из мяса и дичи



Château le Grand Vostock Reserve Pinot Gris Rose

Шато ле Гран Восток Резерв Пино Гри Розе ЗГУ

розовое полусухое



Объём
0,75 л



Цвет
медный с красивым лососевым
оттенком



Регион
Кубань. Крымск



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Пино Гри



Аромат
яркий фруктово-цветочный



Вкус
яркий фруктовый с тонами яблока, сухофруктов и грейпфрута



Гастрономические сочетания
прекрасное сочетание с креветками на гриле, свинойной
в кисло-сладком соусе, блюдами из птицы



Château le Grand Vostock Reserve Pinot Gris

Шато ле Гран Восток Резерв Пино Гри ЗГУ

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
блестящий светло-соломенный



Регион
Кубань. Крымск



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Пино Гри



Аромат
яркий букет с нотками белых цветов, груши и цитрусовых



Вкус
фруктовый с тонами яблока, лайма и оттенками меда в послевкусии












Гастрономические сочетания
отличный аперитив и прекрасное сопровождение к легким закускам, блюдам
из птицы и морепродуктов, а также молодым сырам



Château le Grand Vostock Reserve Le Chene Royal

Шато ле Гран Восток Резерв Ле Шен Рояль

красное сухое выдержанное










-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
насыщенный рубиновый
-  **Регион**
Кубань. Крымск
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
3 месяца
-  **Сортовой состав**
Мерло, Каберне Совиньон, Саперави
-  **Аромат**
богатый букет, в котором преобладают ароматы черной смородины, чернослива, нотки джема со специями, ванили
-  **Вкус**
экстрактивный, насыщенный, терпкий, с яркими нотами спелых ягод, шоколада, хлебной корочки и черного перца
-  **Гастрономические сочетания**
блюда из дичи, приготовленное на гриле мясо, мягкие сыры



Château le Grand Vostock Reserve Cuvee Karsov


Шато ле Гран Восток Резерв Кюве Карсов ЗГУ

белое сухое выдержанное


-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
светло-соломенный
-  **Регион**
Кубань. Крымск
-  **t° подачи**
+10°C ... +12°C
-  **Выдержка**
3 месяца
-  **Сортовой состав**
Совиньон Блан, Шардоне
-  **Аромат**
яркий аромат свежескошенной травы, ноты спелых фруктов, пряностей и меда
-  **Вкус**
насыщенное, фруктовое во вкусе, с преобладанием сливочных тонов и приятной минеральностью в изысканном послевкусии
-  **Гастрономические сочетания**
рекомендуется подавать с салатами, блюдами из рыбы, устрицами и неострыми сырами

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ФЕТЯСКА АЛБА

РИСЛИНГ
 Дялу Маре
 Каберне Совиньон
 DAVA

МЕРЛО


РУМЫНИЯ

Трансильвания
 
ДУНАЙ

 Дун
 ФЕТЯСКА НЯГРА




 SENATOR PRODIMPEX SRL
 (Сенатор Продимпекс СРЛ)



РУМЫНИЯ

Румыния — одна из редких стран в мире, которая может гордиться многовековыми традициями виноделия, которым более 5 000 лет.

Народы, жившие на территории нынешней Румынии, уже в XII веке до н.э. знали секреты изготовления вина. В Румынии насчитывается 37 винодельческих регионов, из которых 28 регионов имеют пра-

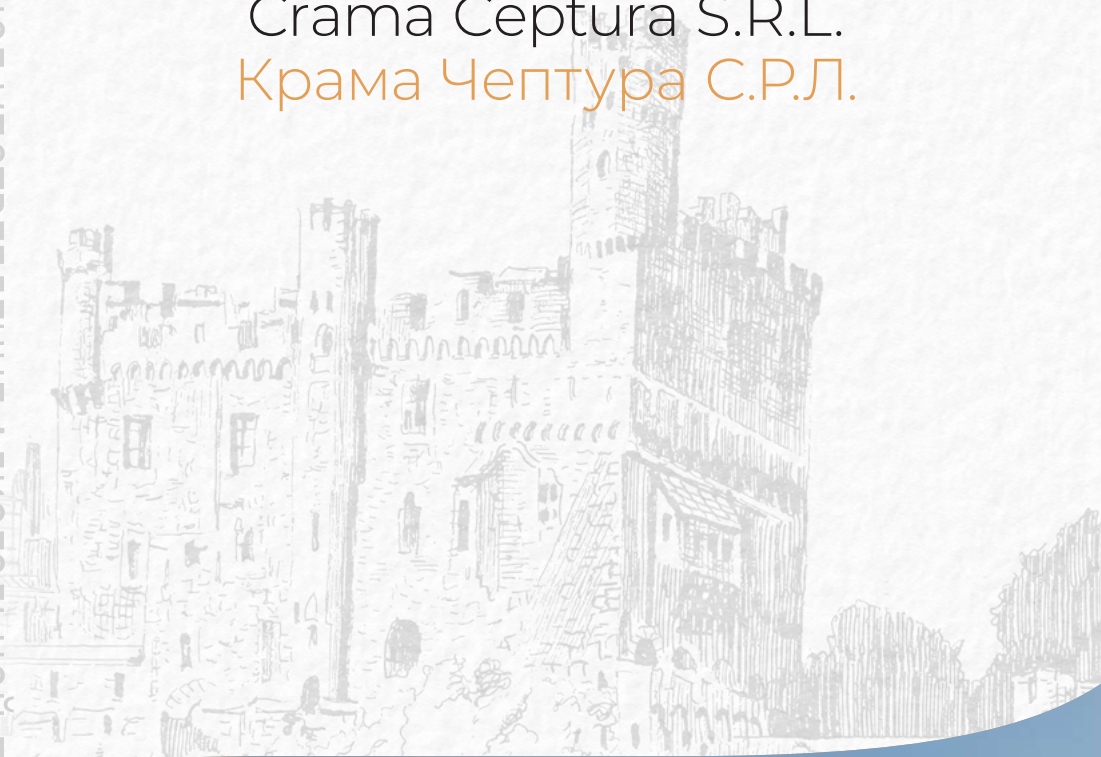
во на классификацию — DOC (denumire de origine controlata — контролируемых наименований по происхождению) и отдельная группа самостоятельных винодельческих центров.

DAVA ROMANIA



ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Crama Ceptura S.R.L.
Крама Чептура С.Р.Л.



УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ К НАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



DAVA Feteasca Alba DOC Дава Фетяска Алба DOC

белое сухое

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
светло-соломенный
-  **Регион**
Дялу Маре

 **t° подачи**
+10°C ... +12°C
-  **Выдержка**
нет


 **Сортовой состав**
Фетяска Алба
-  **Аромат**
с оттенками спелой груши, зеленого яблока и липового цвета



 **Вкус**
с нотами спелых фруктов и весенних цветов, отличается сбалансированной кислотностью и деликатным послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
хорошо подойдут морепродукты, отварная рыба, легкие салаты







DAVA Feteasca Alba DOC Дава Фетяска Алба DOC



белое полусладкое

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
соломенный
-  **Регион**
Дялу Маре

 **t° подачи**
+10°C ... +12°C
-  **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Фетяска Алба
-  **Аромат**
с нотами спелой груши, персика и абрикоса

 **Вкус**
с тонами спелых фруктов, отличается деликатным приятным послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
хорошо подойдут морепродукты, отварная рыба, легкие салаты



DAVA Riesling DOC

Дава Рислинг DOC

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
светло-соломенный



Регион
Дялу Маре



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Рислинг



Аромат
легкий цветочно-яблочный



Вкус
с тонами спелого яблока и лимона



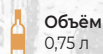
Гастрономические сочетания
прекрасно гармонирует с пряными блюдами восточной кухни: корейской, японской, тайской, китайской, индийской



DAVA Riesling DOC

Дава Рислинг DOC

белое полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
соломенный



Регион
Дялу Маре



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Рислинг



Аромат
легкий фруктовый с нотами яблок, лайма и груши



Вкус
с тонами спелого яблока и лимона











Гастрономические сочетания
прекрасно гармонирует с пряными блюдами восточной кухни: корейской, японской, тайской, китайской, индийской

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



DAVA Feteasca Neagra DOC Дава Фетяска Нягра DOC










красное сухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиново-красный
-  **Регион**
Дялу Маре
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Фетяска Нягра
-  **Аромат**
в букете ягодные ноты, черника, вишня, черемуха, черешня, шелковица
-  **Вкус**
округлый, полный, насыщенный и бархатистый
-  **Гастрономические сочетания**
отличным будет сочетание с жареной птицей и свинойной на гриле



DAVA Feteasca Neagra DOC Дава Фетяска Нягра DOC

красное полусладкое

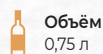
-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиново-красный
-  **Регион**
Дялу Маре
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Фетяска Алба
-  **Аромат**
в букете ягодные ноты, черника, вишня, черемуха, черешня, шелковица
-  **Вкус**
округлый, полный, насыщенный и бархатистый
-  **Гастрономические сочетания**
отличным будет сочетание с жареной птицей и свинойной на гриле



DAVA Cabernet Sauvignon DOC

Дава Каберне Совиньон DOC

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
темно-гранатовый



Регион
Дялу Маре



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон



Аромат
черной смородины, черники, сладких специй с нотками какао



Вкус
элегантный с шелковистыми танинами и ягодными нотками в послевкусии



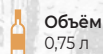
Гастрономические сочетания
прекрасно подойдет к мясным блюдам и ароматным выдержанным сырам



DAVA Merlot DOC

Дава Мерло DOC

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
темно-гранатовый



Регион
Дялу Маре



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мерло



Аромат
тона ежевики, чернослива, черешни и лаврового листа



Вкус
с заметными ягодными нотами



Гастрономические сочетания
великолепно подойдет к сочному стейку и другим блюдам из красного мяса

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КРЕДМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИЗАБЕЛЛА
Левач
МЕРЛО
РЕКОВАЦ
Шардоне Белград
СЕРБИЯ
КАГОРД
БРОЈАНИЦА
Каберне Совиньон
Вранац
Рислинг
Бројаница
КАДАРКА



VINEX GROZD DOO
ПТП «ВИНЕКС ГРОЗД» ДОО

Vinex grozd

«Vinex Grozd» DOO ПТП «Винекс Грозд» ДОО

Винодельня «Винекс Грозд» ДОО располагается в самом сердце Сербии, в муниципалитете Рековац региона Левач. Уже более 10 веков этот район славится своими виноградарскими и винодельческими традициями. Легенда гласит, что сербский Святой князь Лазарь владел именно здешними виноградниками и винными погребами.

Виноградники предприятия расположены в области естественного изобилия: они раскинулись между горами Юхор и Гледич, которые защищают их от холодных воздушных масс и обеспечивают оптимальный климат для различных сортов винограда. Эту область питает множество чистейших рек: Гружа, Лепеница, Темнич и Белица. А через город Белушич, в котором находится завод «Винекс Грозд» ДОО, протекает река Жупаньевка.

Компания «Винекс Грозд» ДОО была основана в 1999 году, и с тех пор она непрерывно поставляет высококачественные вина не только в Сербию, но и во многие страны Юго-Восточной Европы, Китай, Австралию и Россию. В сотрудничестве с компанией ООО «Мистраль алко» компания поставляет линейку сортовых столовых вин Брояница.

Брояница – сербский православный символ, особый род четок, связанных из овечьей шерсти особым плетением из 33 узлов с семью переплетенными крестами каждый. Есть поверье, что носить брояницу на руке, это как носить натальный крест. В настоящее время брояница часто используется в качестве сувенира и аксессуара в одежде.

Брояница
ОБЪЕДИНЯЕТ



ПРЕДМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ












ПРЕЗЕРВАННО УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Бројаница — символ единства и оберег, распространённый на Балканах. Это особый вид православных четок, сплетённых сербскими монахами из овечьей шерсти и состоящий из 33 узлов.

Бројаница Шардоне

белое сухое












-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
чистый золотисто-желтый
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+8°C ... +12°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Шардоне
-  **Аромат**
нежный с тонами ананаса, манго, лайма и свежей зелени
-  **Вкус**
мягкий богатый, наполненный нотами тропических фруктов и тонами цитрусовых
-  **Гастрономические сочетания**
сочетается с блюдами из курицы и телятины с лимоном, окунем в соусе из миндаля и копченым лососем. Также хорошо подойдет к пасте с морепродуктами, креветкам на гриле, холодной свинине и даже салату из тропических фруктов

Бројаница Шардоне

белое полусладкое



-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
чистый золотисто-желтый
-  **Регион**
-  **t° подачи**
+8°C ... +12°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Шардоне
-  **Аромат**
нежный с тонами ананаса, манго, лайма и свежей зелени
-  **Вкус**
мягкий богатый, наполненный нотами тропических фруктов и тонами цитрусовых
-  **Гастрономические сочетания**
сочетается с блюдами из курицы и телятины с лимоном, окунем в соусе из миндаля и копченым лососем. Также хорошо подойдет к пасте с морепродуктами, креветкам на гриле, холодной свинине и даже салату из тропических фруктов

Бројаница Рислинг

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
бледно-желтый с зеленоватым оттенком



Регион



t° подачи
+8°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Рислинг



Аромат
цветочно-яблочный



Вкус
освежающий, характеризуется фруктовыми тонами



Гастрономические сочетания
сочетается с пряными блюдами восточной кухни, а также подходит к закускам и горячим мясным блюдам

Бројаница Рислинг

белое полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
бледно-желтый с зеленоватым оттенком



Регион



t° подачи
+8°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Рислинг



Аромат
с фруктовыми нотами, оттененными ароматом цитрусовых плодов



Вкус
легкий, фруктовый, с тонами цитрусовых и белых фруктов






Гастрономические сочетания
составляет интересное сочетание с дичью, хорошо подходит к десертам и фруктам









Бројаница Каберне Совињон

красное сухое

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
темно-красный с фиолетовым оттенком
-  **Регион**


 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет



 **Сортовой состав**
Каберне Совињон
-  **Аромат**
выразительный с тонами ежевики и черники, оттенками чернослива и сдержанными нотами мяты
-  **Вкус**
насыщенный освежающий фруктовый с гладкими танинами, доминируют сочные тона спелой вишни
-  **Гастрономические сочетания**
прекрасно подойдет в качестве аперитива, дополнит блюда из мяса на гриле, стейки, жаркое, барбекю и пироги с мясной начинкой. Также прекрасно сочетается с мясными пастами, зрелыми сырами









Бројаница Вранац

красное сухое

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
насыщенный рубиновый с фиолетовыми отблесками
-  **Регион**

 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Вранац
-  **Аромат**
сложный выразительный, в котором гармонично сплелись нотки ежевики, вишни, подлеска, чернослива и сладких пряных специй
-  **Вкус**
мягкий округлый с превосходно сбалансированной танинностью и кислотностью, а также долгим и приятным послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
отлично сочетается с мясом, дичью, выдержанными сырами и морепродуктами

Бројаница Вранац

красное полусладкое



Объем
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый
с фиолетовыми отблесками



Регион



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Вранац



Аромат
сложный выразительный, в котором гармонично сплелись нотки ежевики, вишни, подлеска, чернослива и сладких пряных специй



Вкус
мягкий округлый с превосходно сбалансированной танинностью и кислотностью, а также долгим и приятным послевкусием



Гастрономические сочетания
отлично сочетается с мясом, дичью, выдержанными сырами и морепродуктами

Бројаница Кадарка

красное полусладкое



Объем
0,75 л



Цвет
яркий рубиновый



Регион



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Кадарка



Аромат
букет вина раскрывается привлекательными ароматами спелой вишни, сливы и ежевики, ванильными нотами



Вкус
мягкий легкий с фруктовыми оттенками, приятной кислотностью и длительным послевкусием



Гастрономические сочетания
станет прекрасным сопровождением для большинства мясных блюд, сыров и легких десертов



Бројаница Изабелла

красное полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый
с фиолетовыми отблесками



Регион



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Изабелла



Аромат
раскрывается характерными выразительными оттенками
спелых ягод земляники



Вкус
легкий, с хорошим балансом, фруктовыми оттенками и приятной кислинкой



Гастрономические сочетания
может употребляться в качестве аперитива, а также как сопровождение
для легких десертов, свежих фруктов, сыров



Бројаница Кагор

красное десертное



Объём
0,75 л



Цвет
сложный десертный с легкими
плодово-ягодными оттенками



Регион



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мерло, Вранац



Аромат
сложный десертный с легкими плодово-ягодными оттенками



Вкус
полный насыщенный с нотками топленых сливок и черной смородины,
обволакивающей мягкой терпкостью



Гастрономические сочетания
гармонично подойдет к блюдам из красного мяса, мягким сырам,
превосходный аперитив

УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

КАНЕЛОНЕС

Salida



ТАННАТ



УРУГВАЙ



ХУАНИКО

Совиньон Блан



Каберне Совиньон



ESTABLECIMIENTO JUANICO SA
(Естаблесименто Хуанико Уругвай)



Gruppo Traversa S.A.
(Группо Траверса С.А.)



УРУГВАЙ

Уругвайские вина стали занимать заслуженно высокие места в мировых рейтингах относительно недавно, ведь только в последние несколько десятилетий виноделы начали получать активную поддержку от государства и стали все больше ориентироваться на экспорт. На сегодняшний день объем экспорта вин из Уругвая вышел на четвертое место среди стран Латинской Америки, составив достойную конкуренцию Бразилии и Аргентине.

Виноделие в Уругвае зародилось тогда же, когда и в Чили: в XVI веке испанские конкистадоры привезли на континент лозы винограда, многие сорта которого стали уникальными. И сегодня большинство виноделен принадлежат семьям басков или итальянцев, которые осели здесь в XIX веке, когда филлоксера уничтожила их виноградники на родине.

Уругвайский климат во многом похож на европейский. В стране часто идут дожди, которые приходят из Южной Атлантики и выпадают в основном зимой, когда виноградные лозы находятся в состоянии покоя. Выпадают осадки и летом, поэтому белые сорта винограда (Шардоне, Совиньон Блан, Гевюрцтраминер) получают очень ароматными, а красные сорта винограда не перезревают.

По сравнению с другими южноамериканскими государствами, в Уругвае практически нет гор. Лучшим винодельческим регионом страны считается Канелонес. В этом крае царит океанический климат, который так нравится винограду, а ветер дует постоянно: днем от моря к суше, а ночью — от суши к морю.

Самый знаменитый уругвайский красный сорт винограда — это Таннат, его привезли на континент баски. Этот сорт очень капризен и требует терпения. Свое название он получил за свою высокую танинность.





FAMILIA TRAVERSA

Gruppo Traversa S.A. Группо Траверса С.А.

Компания Gruppo Traversa S.A. была основана в 1956 году. Это семейное винодельческое предприятие, которое славится способностью умело сочетать в своем деле традиции виноделия и инновационный подход к изготовлению вин.

В распоряжении компании более, чем 240 Га собственных виноградников, на которых произрастает как легендарный уругвайский Таннат, ставший визитной карточкой этой страны, так и международные сорта Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Фран.

Семья Траверса гордится системой контроля качества, которую им удалось выстроить при производстве: на каждом этапе от сбора винограда до розлива используется новейшее оборудование, а технологи завода обеспечивают изготовление высококачественных вин,

не только ставших популярными в Южной Америке, но и экспортируемых во множество стран мира от США и Европы до Японии и Китая.



Salida Sauvignon Blanc VCP

Салида Совиньон Блан VCP

белое полусладкое



Объем
0,75 л



Цвет
блестящий соломенный



Регион
Канелонес



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан



Аромат
содержит привлекательные ноты грейпфрута, крыжовника, лайма и имбиря



Вкус
освежающее, яркое и хорошо сбалансированное во вкусе, с гармоничной кислотностью и фруктовыми оттенками в послевкусии



Гастрономические сочетания
подавать в качестве аперитива, а также в сочетании с легкими закусками и блюдами из морепродуктов



Salida Tannat VCP

Салида Таннат VCP

красное полусладкое



Объем
0,75 л



Цвет
рубиновый



Регион
Канелонес



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Таннат



Аромат
богатый с нотами черной вишни, сливы, ежевики, сушеного инжира и специй



Вкус
яркое, насыщенное во вкусе вино с бархатистыми танинами, оттенками молотого перца и шоколада в длительном послевкусии



Гастрономические сочетания
вино составит превосходное сочетание с говядиной, рагу

УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



2014
Canelones, Uruguay
VCP



SALIDA

oak aged

UPREME HONEY POT STILL BRANDY BOTTLED



Establecimiento Juanico Uruguay S.A.

Естаблिसимиенто Хуанико С.А.

Сухие уругвайские вина SALIDA производятся на известном винодельческом предприятии Establecimiento Juanico Uruguay S.A. Регион Хуанико характеризуется теплым летом и холодной зимой с заморозками, ярко выраженной сменой сезонов. Здесь распространены мелово-глинистые почвы, что в сочетании с холмистым ландшафтом создает отличные условия и для выращивания винограда, и для создания вин высокого качества.

Винный завод Establecimiento Juanico Uruguay S.A. является одним из самых хорошо оборудованных в Уругвае, здесь


постоянно внедряются современные технологии. Уже три поколения владельцев предприятия — семейство Дейкас — работает с огромным упорством и самоотдачей. И все они живут одной страстью: стремлением достичь баланса между традицией и инновацией, чтобы изготавливать яркие живые вина с сильным характером.


Уругвайские вина отличаются сложным ароматом и тонкая свежесть, они надолго запоминаются своей экзотичной индивидуальностью при классической технологии изготовления.





Salida Sauvignon Blanc VCP Салида Совиньон Блан VCP


белое сухое


 **Объём**
0,75 л


 **Цвет**
блестящий соломенный


 **Регион**
Канелонес


 **t° подачи**
+8°C ... +10°C

 **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Совиньон Блан

 **Аромат**
привлекательные ароматы грейпфрута, крыжовника, лайма и имбиря

 **Вкус**
освежающий яркий и хорошо сбалансированный с гармоничной кислотностью и фруктовыми оттенками в послевкусии

 **Гастрономические сочетания**
подавать в качестве аперитива, а также в сочетании с легкими закусками и блюдами из морепродуктов

ПРОДУКЦИЯ
УРУГВАЙСКОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ВЕДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Salida Cabernet Sauvignon VCP

Салида Каберне Совиньон VCP

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный пурпурный



Регион
Канелонес



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон



Аромат
черных фруктов и специй



Вкус
вино среднетелое, хорошо сбалансированное и элегантное во вкусе, с бархатистыми танинами и оттенками смородины и вишни в долгом послевкусии



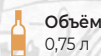
Гастрономические сочетания
можно порекомендовать к мясу и дичи на гриле, утке, а также стейкам средней прожарки



Salida Tannat VCP

Салида Таннат VCP

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
рубиновый



Регион
Канелонес



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Таннат



Аромат
богатый с нотами черной вишни, сливы, ежевики, сушеного инжира и специй



Вкус
яркий насыщенный с бархатистыми танинами, оттенками молотого перца и шоколада в длительном послевкусии



Гастрономические сочетания
Вино составит превосходное сочетание с жареным мясом, барбекю, дичью и сырами



Salida Cabernet Sauvignon VCP oak aged

Салида Каберне Совиньон VCP

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый



Регион
Канелонес



t° подачи
+16°C... +18°C



Выдержка
12 месяцев



Сортовой состав
Каберне Совиньон



Аромат
богатый букет с тонами спелой вишни, чернослива и черной смородины, элегантно дополненными нотками специй



Вкус
яркий насыщенный глубокий и элегантный, с сочными зрелыми танинами и оттенками молотого перца и шоколада в длительном послевкусии



Гастрономические сочетания
вино составит превосходное сочетание с говядиной, дичью



Salida Tannat VCP oak aged

Салида Таннат VCP

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
темно-рубиновый с фиолетовыми полутонами



Регион
Канелонес



t° подачи
+16°C... +18°C



Выдержка
12 месяцев



Сортовой состав
Таннат



Аромат
богатый с нотами черной вишни, сливы, малины, дымка, ежевики, сушеного инжира, минералов, кожи, специй, перца и сигар



Вкус
насыщенный с бархатистыми танинами и приятным, продолжительным вкусом, наполненным оттенками черных фруктов, красных плодов, пряностей и минералов



Гастрономические сочетания
вино составит превосходное сочетание с блюдами из красного мяса, пряными блюдами и зрелыми сырами

ПЕРВОНАЧАЛЬНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ВРЕМЯ УПОТРЕБИТЬ АРОМАТИЧЕСКОЕ УРОЖИВНОЕ ПЛОДОВОЕ ВРЕМЯ ШЕЛКОВОЙ ЗДОРОВЬЯ

КРЕЗ МЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Сенсиль

Les Coudriers

МЕРЛО

Уни Блан
Кариньян

Chateau haut Fountenelle

БОРДО

Коньяк



Grande Fete

Совиньон Блан

СИРА

Гренаш

КАБЕРНЕ



ВИОНЬЕ

Laurent Miquel

Долина Роны



ФРАНЦИЯ

Лангедок-Руссийон



Chronos

La Fontaine

ШАРДОНЕ

Haut Pericou

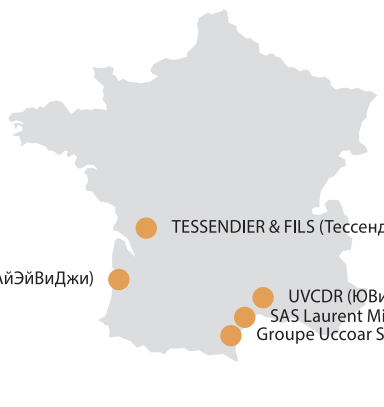
Chateau Pradot



Domaines Arnaud

Haut Fountenelle

VIEUX BELLEGARDE



● TESSENDIER & FILS (Тессендь энд Филс)

● CIAVG (СиАйЭйВиДжи)

● UVCDR (ЮВиСиДиАр)
● SAS Laurent Miquel (CAC Лоран Микель)
● Groupe Uccoar SAS (Уккоар САС)



ФРАНЦИЯ

История французского виноделия уходит корнями в древние века. Первые виноградные лозы были высажены еще в VI веке до нашей эры в основанной греками Массалии, где ныне расположен город Марсель.

Свое дальнейшее развитие виноградарство получило позднее, начиная с I века до нашей эры, в эпоху владычества Римской империи, когда кельтский народ на юге Галлии был наделен правом на производство вина. Предки современных французов достигли удивительных успехов в виноделии, именно они впервые для транспортировки вина стали использовать деревянные бочки вместо привычных амфор, поскольку выдержка в бочках улучшала качество многих вин.

В средние века Франция была единственным регионом, где виноделие не прерывалось даже после развала Римской империи. Начиная с VI века виноградники культивировались средневековым монашеством, а монастыри становились своего рода оплотом винодельческой традиции, что приносило им прибыль, а также обеспечивало постоянный запас вина.

Начало XIX века отмечено возникновением научного подхода к виноделию. Процветанию французского виноделия в немалой степени способствовала и политика свободной торговли, а именно подписанные Наполеоном III в 1860—1865 годах торговые договоры, которые открыли винам Франции путь на европейские рынки. В 1864 году французское виноделие было поставлено под угрозу исчезно-

вения из-за завезенных из Нового света вредителей винограда, из них эпидемия филлоксеры оказалась масштабнее всех. Виноградарям пришлось начать все почти с нуля в последние десятилетия XIX века.

XX век характеризуется чередой экономических кризисов и войн, однако Франция продолжала лидировать в винодельческой отрасли. В 1905 году закладываются основы законодательства, регламентирующего производство высококачественных вин, устанавливаются четкие границы винодельческих регионов, правительство принимает меры ограничивающие производство вина и запрещающие культивирование посредственных сортов винограда. В 1935 году был основан Национальный Институт Контролируемых Наименований по Месту Происхождения (INAO), целью которого является производить контроль за качеством вина, регламентируя технологию его производства, охрана индивидуальности. Он до сих пор определяет технологию производства вина в лучших хозяйствах страны. Экономический бум в послевоенные годы, объёмные инвестиции, а также новое поколение виноградарей привело к новому облику французского виноделия начиная с 1970-х годов.



Laurent
MIQUEL

SAS Laurent Miquel САС Лоран Микель

Завод SAS Laurent Miquel расположен в регионе Лангедок-Руссильон, который винные эксперты иногда называют французским «Новым светом» за страсть местных виноделов к новаторству.

Виноградники Лангедок-Руссильона занимают более 40 000 га, что составляет около 38% площади всех французских виноградников. Здесь производятся, в основном, красные вина категории Vin de Table и Vin de Pays, прекрасно подхо-

дящие для повседневного употребления. Лоран Микель (Laurent Miquel) — опытный и талантливый винодел с юга Франции. Он один из первых начал возделывать достаточно редкие сорта винограда, такие, как Сира, Сенсо, Вионье. Семья Микель начала заниматься виноделием еще во времена Французской революции, передавая знания, умения и навыки от поколения к поколению. Лоран Микель представляет изысканные и демократичные французские вина.

УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИВОДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Domains Arnaud Cuvee Finesse

Домэн Арно Кюве Финесс

красное полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
рубиновый



Регион
Лангедок-Руссильон



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Кариньян, Гренаш, Мерло



Аромат
насыщенный с нотами спелых фруктов, заметны тона вишни, сливы, специй



Вкус
бархатистый, с мягким послевкусием



Гастрономические сочетания
составит прекрасное сочетание с острыми сырами, красным мясом



Laurent Miguel Sauvignon Blanc IGP

Лоран Микель Совиньон Блан IGP

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
соломенный



Регион
Лангедок-Руссильон



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан



Аромат
нежный



Вкус
экзотических фруктов, оттененный цитрусовой цедрой, яркими нотами грейпфрута и маракуйи. Послевкусие длительное, с хорошим балансом минеральности



Гастрономические сочетания
подавать в качестве аперитива, к морепродуктам, рыбе, птице



Laurent Miguel Chardonnay Viognier IGP

Лоран Микель Шардоне Вионье IGP

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
соломенный



Регион
Лангедок-Руссильон



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Шардоне, Вионье



Аромат
тонкий с нотами белых цветов, цитруса и персика



Вкус
фруктовый с тонами спелых фруктов легкими нотами миндаля и ванили в послевкусии



Гастрономические сочетания
подавать в качестве аперитива, к морепродуктам, рыбе, белому мясу



Laurent Miguel Syrah Grenache IGP

Лоран Микель Сира Гренаш IGP

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый



Регион
Лангедок-Руссильон



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Сира, Гренаш



Аромат
зрелых красных фруктов, сладкого перца и специй



Вкус
плотный, интенсивный хорошо сбалансированный с шелковистыми танинами и тонами черноплодной рябины в послевкусии



Гастрономические сочетания
подавать к жареному мясу, зрелым сырам и пряным блюдам

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Laurent Miguel Cabernet Syrah IGP

Лоран Микель Каберне Сира IGP

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный гранатовый



Регион
Лангедок-Руссильон



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне, Сира



Аромат
черных и красных фруктов, лакрицы, с нотками сладкого перца



Вкус
в мягком букете вина чувствуется черная смородина, специи и красные ягоды



Гастрономические сочетания
подавать к жареному мясу, пикантным сырам



UCCOAR SAS

Уккоар САС

UCCOAR SAS — виноторговое объединение, основанное в 1976 году в юго-западных районах провинции Лангедок-Руссильон: Одуа (Audois) и Разе (Razès).

На сегодняшний день компания объединяет более 1500 виноградарей и виноделов в более, чем 40 коммунах знаменитого винодельческого региона. Общая площадь виноградников состав-

ляет более 10 000 га. Самые современные производственные мощности виноделен и обширные складские помещения позволяют создавать вина, которые можно смело назвать идеальными представителями в категории «цена-качество», сохраняя при этом свою индивидуальность и характер, отражающие особенности винодельческого региона Лангедок.



Grande Fête

Гранд Фэт

белое сухое










-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
ярко-золотистый с оранжевыми бликами
-  **Регион**
Лангедок-Руссильон
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Айрен
-  **Аромат**
медовые нотки превосходно гармонируют с ароматом лесного ореха
-  **Вкус**
сбалансированный с тонами спелых фруктов в послевкусии
-  **Гастрономические сочетания**
идеально сочетается с ризотто, салатами, деликатесами из морепродуктов и белой рыбы



Grande Fête

Гранд Фэт

белое полусладкое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
ярко-золотистый с оранжевыми бликами
-  **Регион**
Лангедок-Руссильон
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Айрен
-  **Аромат**
медовые нотки превосходно гармонируют с ароматом лесного ореха
-  **Вкус**
сбалансированный, нежное и округлое послевкусие
-  **Гастрономические сочетания**
идеально сочетается с ризотто, салатами, деликатесами из морепродуктов и белой рыбы



Grande Fete Гранд Фэт

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
бордовый



Регион
Лангедок-Руссильон



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Сенситель



Аромат
с ощутимыми нотами зрелых красных ягод, клубники и специй



Вкус
сбалансированный с тонами рябины и черешни в послевкусии

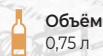


Гастрономические сочетания
хорошо подойдет к блюдам из жареного мяса, птицы и сырам



Grande Fete Гранд Фэт

красное полусладкое



Объём
0,75 л



Цвет
бордовый



Регион
Лангедок-Руссильон



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Сенситель



Аромат
с ощутимыми нотами зрелых красных ягод, клубники и специй



Вкус
сбалансированный, с тонами ягод и пряностей



Гастрономические сочетания
хорошо подойдет к блюдам из жареного мяса, птицы и сырам



C I A V G
G R A N D V I N D E B O R D E A U X

CIAVG

СиАйЭйВиДжи

В 2004 году Патрисия Пояк и Франсуа Жинибре, имея двадцатилетний опыт виноделия, возглавили «Интернациональный клуб друзей вина и гастрономии» — (CIAVG).

Винодельня и штаб-квартира компании расположились в 30 км к северу от легендарного города Бордо. CIAVG специализируется на дистрибуции практически всех типов и категорий вин из региона Бордо: Бордо красное, Бордо белое, Сент-Эмильон, Грав и другие.

Компания CIAVG тесно сотрудничает с виноделами региона, выбирая самые качественные и интересные для потребителей вина. Интернациональный клуб друзей вина и гастрономии (CIAVG) представляет линейку красных вин категории АОС из винограда сортов Каберне Совиньон и Мерло региона Бордо, Франция. Вина CIAVG обладают мягким сбалансированным вкусом со сдержанными танинами и богатым ароматическим букетом.










УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Vieux Bellegarde AOC Вье Белльгард АОС










красное сухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**
Бордо
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Мерло, Каберне Совиньон
-  **Аромат**
заметны тона лесных ягод, черной смородины и малины
-  **Вкус**
фруктовый, глубокий и хорошо сбалансированный с очень мягким послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
подавать к блюдам из красного мяса, птице, сырам



La Fontaine AOC Ла Фонтэн АОС










красное сухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**
Бордо
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Мерло, Каберне Совиньон
-  **Аромат**
заметны ноты красных фруктов и ягод
-  **Вкус**
мягкий и округлый, дополняемый хорошо структурированным и ярким фруктовым послевкусием с приятными танинами
-  **Гастрономические сочетания**
подавать к блюдам из красного мяса, птице, сырам



Chateau Pradot AOC Шато Прадо АОС

красное сухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
насыщенный
рубиновый
-  **Регион**
Бордо
-  **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон, Мерло
-  **Аромат**
приятный с нотами красной смородины
-  **Вкус**
сбалансированный мягкий гармоничный с тонами черной смородины в долгом послевкусии
-  **Гастрономические сочетания**
подавать к блюдам из красного мяса, твердым сырам



Chateau Haut Fontenelle AOC Шато О'Фонтенель AOC

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
рубиновый



Регион
Бордо



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мерло, Каберне Совиньон



Аромат
заметны тона красных ягод



Вкус
богатый насыщенный с легкими дубовыми нотками, тонами черноплодной рябины, терна и выраженными танинами



Гастрономические сочетания
подавать к блюдам из красного мяса, твердым сырам



Haut Pericou AOC О'Перику AOC

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
гранатовый



Регион
Бордо



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мерло, Каберне Совиньон



Аромат
приятный с нотами спелых фруктов



Вкус
насыщенный с тонами черноплодной рябины и слегка заметными танинами



Гастрономические сочетания
подавать к мясным закускам, блюдам из красного мяса, сырам

ПРЕСЕРВИРОВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

УРЕЗЪМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДЕТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



— UVC DR —

UNION DES VIGNERONS DES CÔTES DU RHÔNE

UVC DR Юнион де Виньерон де Кот дю Рон (Ю.В.К.Д.Р.)

Компания UVC DR (ЮВиСиДиАр) была основана в 1965 году и объединяет 13 винных погребов. Средний возраст виноградной лозы составляет 50 лет.

В 2009 году к данной группе присоединилась компания Vignerons de l'Enclave.

Компании принадлежит важнейшая винодельческая область Южной Роны, расположенная к северу от Авиньона на холмах, над которыми возвышаются развалины летнего папского дворца — Шатонеф-дю-Пап (Chateauneuf-du-Pape).





Les Coudriers AOC Cotes du Rhone

Ле Кудриер АОС Кот дю Рон

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
рубиновый



Регион
Долина Роны



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Гренаш, Сира



Аромат
приятный с нотами красных фруктов



Вкус
сложный и богатый, отличается тонами рябины, черной смородины и ежевики, а также мягкими танинами



Гастрономические сочетания
отличное дополнение к блюдам из мяса, дичи, сырам

DISTILLERIE

Depuis 1810



Since 1810

TESSENDIER & FILS

Distillerie Tessendier & Fils SAS Дистиллеры Тессендье энд Фис САС

История коньячного дома Tessendier & Fils SAS начинается с 1862 года, когда Гастон Тессандье покупает Бюиссон, а затем и другие крупные и мелкие виноградарские и винодельческие угодья, которые присоединяются к имению, составляющему Виноградное Хозяйство (Домен) существующего винокуренного завода TESSENDER, Коньяк, Франция.

Черпая из истоков уникальных знаний секреты, передаваемые как драгоценное наследство из поколения в поколение, Дом Tessendier & Fils SAS сумел соединить чувство традиции и дух современности и добился того, чтобы во всем мире продавались эти великолепные коньяки.

Время стало союзником династии Тессандье, которая на протяжении поколений, будучи вдохновленной мастерством и самим духом своих предков, продолжала обогащать самобытный, богатый и смелый характер уникальной продукции, созданной ее коньячными мастерами (Мэтр Де Ше).

Именно так Дом Tessendier неизменно чтит своих предков, превратив семейный девиз «Post Tenebras Spero lucem» в эмблему, своего рода клеймо, стоящее на коллекциях самых благородных коньяков, чтобы история стала и навсегда осталась легендой.



ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Chronos V.S. Коньяк Хронос В.С.



Объём
0,7 л



Цвет
золотистый



Регион
Коньяк



t° подачи
+21°C ... +23°C



Выдержка
3 года



Сортовой состав
Уни Блан



Аромат
свежий фруктовый с изысканными нотами дуба



Вкус
утонченный, мягкий с легким цветочным букетом и ванильным послевкусием



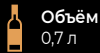
Гастрономические сочетания
употребляется в чистом виде, прекрасно подойдет для коктейлей



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Chronos V.S.O.P.

Коньяк Хронос В.С.О.П.



Объём
0,7 л



Цвет
насыщенный
янтарный



Регион
Коньяк



t° подачи
+21°C ... +23°C



Выдержка
4 года



Сортовой состав
Уни Блан



Аромат
насыщенный фруктовый



Вкус
яркий чистый с нотами засахаренных фруктов, жареного миндаля и меда



Гастрономические сочетания
лучше всего букет раскрывается в чистом виде или с добавлением воды, подходит для особых случаев. Прекрасно сочетается с любыми десертами, шоколадом, крем-брюле, а также крепкими сигарами. Прекрасно подойдет в качестве дигестива.



ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Chronos X.O.

Коньяк Хронос X.O.



Объём
0,7 л



Цвет
янтарный, с оттенками
красного дерева



Регион
Коньяк



t° подачи
+21°C ... +23°C



Выдержка
10 лет



Сортовой состав
Уни Блан



Аромат
сложный, хорошо сбалансированный



Вкус
фруктовые ноты спелой груши, инжира, жасмина и шафрана, в конце- шоколад, мускатный орех, едва уловимый дуб, смягченные гвоздикой, мускусом и ванилью



Гастрономические сочетания
употребляется в чистом виде, с черным кофе, прекрасный диджестив



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Мерло
АКОНКАГУА

САÑA
Совиньон Блан

ЧИЛИ

Шардоне
ПИНО НУАР

КАРМЕНЕР
ЛЕЙДА

Шираз

Рапель
Espiritu de Chile

Мальбек

Совиньон Блан

Валле Лейда

Валле Майпо

Валле Централь

Каберне Совиньон

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР








ARESTI CHILE WINE SA
(Арести Чили Вайн СА)

VINA MAOLA S.p.A
(Винья Маола С.п.А.)





ЧИЛИ

Есть в мире места, Богом предназначенные для виноделия. Таковы идеальные климатические условия Чили. Щедрость природы этой земли рождает бархатистые вина, среди искушенных ценителей составляющие негласную конкуренцию французским образцам.

Виноградарство в Чили берет свое начало еще в XVI веке, когда испанские конкистадоры впервые завезли виноград на территорию этой страны. Со всех сторон окруженный горами и согреваемый ярким чилийским солнцем, виноград продолжал выращиваться в первозданном виде, ведь ему не были знакомы такие напасти, как филлоксеры и мучнистая роса, губившие европейские виноградники. Так, сорт винограда Карменер уже

не существует в своем первозданном виде на территории Европы, так как был уничтожен филлоксерой полностью, поэтому вина, сделанные из этого винограда, являются визитной карточкой Чили.

Понятные простому потребителю и высоко оцененные экспертами, чилийские вина одинаково хороши и для торжества, и для вдумчивой дегустации, и на повседневном ужине.



ARESTI CHILE WINE S.A. Арести Чили Вайн С.А.

Компания ARESTI CHILE WINE S.A. — одно из крупнейших и самых инновационных винодельческих предприятий Чили.

Виноградники этой компании общей площадью 400 га расположены в долинах Курико, Майпо, Кольчагуа, Рапель — лучших областях для возделывания виноградной лозы в Центральном регионе. Специализация компании — создание вин в стиле французских Шато, т.е. производство вина непосредственно на винодельческом предприятии с использованием только собственного, здесь же собранного, винограда. Такие вина

отличает сочная фруктовоcть, передающая характерные особенности ягод, на бережном выращивании которых сосредоточены все силы энологов компании.

Символом вин Espiritu de Chile стало древнее изображение солнца, которое подчеркивает происхождение вин этого бренда. Благодаря широте линейки каждый ценитель сможет подобрать себе вино: многообразие сортов винограда дает возможность истинным гурманам окунуться в объемный мир бесконечных оттенков аромата и вкуса.



ESPIRITU
DE CHILE









УРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Espiritu de Chile Sauvignon Blanc

Еспириту де Чили Совиньон Блан

белое полусладкое



 Объем 0,75 и 0,187 л	 Цвет зеленовато-соломенный
 Регион Валле Централь	 t° подачи +8°C ... +10°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Совиньон Блан
 Аромат богатый с тонами луговых трав, зеленого яблока, жимолости, лимона и меда	
 Вкус легкое, освежающее во вкусе с отлично сбалансированной кислотностью и оттенками айвы в послевкусии	
 Гастрономические сочетания отличный аперитив, сопровождение морской рыбе, салату с помидорами, пицце и пасте с морепродуктами	



Espiritu de Chile Cabernet Sauvignon

Еспириту де Чили Каберне Совиньон

красное полусладкое

 Объем 0,75 и 0,187 л	 Цвет рубиново-красный
 Регион Валле Централь	 t° подачи +16°C ... +18°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Каберне Совиньон
 Аромат свежей черной смородины, вишни, табачного листа и молотого перца	
 Вкус среднетелое, хорошо сложенное и яркое во вкусе, с шелковистыми танинами и ягодными оттенками в послевкусии	
 Гастрономические сочетания хорошо сочетается с жареным красным мясом, особенно барашком, пастой под мясным соусом, сырами средней выдержки	



Espiritu de Chile Sauvignon Blanc

Еспириту де Чили Совиньон Блан

белое сухое



Объём
0,75 и 0,187 л



Цвет
соломенный с зеленоватыми отблесками



Регион
Валле Централь



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан



Аромат
богатый с тонами луговых трав, зеленого яблока, жимолости, лимона и меда



Вкус
легкий освежающий с отлично сбалансированной кислотностью и оттенками айвы в послевкусии



Гастрономические сочетания
отличный аперитив, сопровождение морской рыбе, салату с помидорами, пицце и пасте с морепродуктами



Espiritu de Chile Chardonnay

Еспириту де Чили Шардоне

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
соломенный с зеленоватыми отблесками



Регион
Валле Централь



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Шардоне



Аромат
яркий фруктовый с тонами спелого яблока, ананаса, грушевого джема и тостов



Вкус
насыщенный шелковистый с гармоничной кислотностью и ореховыми нотками в послевкусии



Гастрономические сочетания
хорошее сопровождение рыбным блюдам, салату и пасте с морепродуктами, курице и свинине под белым соусом.



Espiritu de Chile Gewurztraminer

Еспириту де Чили Гевюрцтраминер

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
золотисто-соломенный



Регион
Валле Централь



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Гевюрцтраминер



Аромат
богатый с деликатными пряными тонами, дополненными нотками розы, личи, гвоздики и мускатного ореха



Вкус
вино среднетелое насыщенное с плотной текстурой и элегантными оттенками пряных трав в послевкусии



Гастрономические сочетания
прекрасно дополнит блюда китайской и тайской кухни, пасты с ароматными соусами, жареную или приготовленную на гриле рыбу, морепродукты



Espiritu de Chile Carmener

Еспириту де Чили Карменер

красное полусухое



Объём
0,75 и 0,187 л



Цвет
насыщенный бордово-красный



Регион
Валле Централь



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Карменер



Аромат
с нотами чернослива, спелых черных ягод, черешни и специй



Вкус
вино хорошо структурированное, плотное во вкусе с бархатистыми танинами и длительным послевкусием



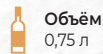
Гастрономические сочетания
подходит к пасте с мясным соусом, красному мясу на гриле, выдержанным сыром



Espiritu de Chile Merlot

Еспириту де Чили Мерло

красное полусухое



Объём
0,75 л



Цвет
глубокий рубиновый



Регион
Валле Централь



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Мерло



Аромат

интенсивный яркий с нотками сливы, клубники, оттенками табака и зерен свежего кофе



Вкус

вино мягкое, среднетелое, с бархатными танинами и чуть сладковатым оттенком в послевкусии



Гастрономические сочетания

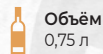
подавать к стейкам из баранины средней прожарки и дичи под ягодными соусами



Espiritu de Chile Cabernet Sauvignon

Еспириту де Чили Каберне Совиньон

красное полусухое



Объём
0,75 л



Цвет
рубиново-красный



Регион
Валле Централь



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Каберне Совиньон



Аромат

с роскошными тонами свежей черной смородины, вишни, табачного листа и молотого перца



Вкус

вино среднетелое, хорошо сложенное и яркое во вкусе, с шелковистыми танинами и ягодными оттенками в послевкусии



Гастрономические сочетания

Хорошо сочетается с жареным красным мясом, особенно барашком, пастой под мясным соусом, сырами средней выдержки



Espiritu de Chile Malbec


Эспириту де Чили Мальбек

красное полусухое

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
рубиновый
-  **Регион**
Валле Централь

 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет


 **Сортовой состав**
Мальбек
-  **Аромат**
элегантный, состоящий из нот ежевики, вишни и пряных специй
-  **Вкус**
насыщенный фруктовый со зрелыми танинами, хорошо сбалансированной кислотностью и элегантным, богатым послевкусием
-  **Гастрономические сочетания**
вино предпочтительно подавать к блюдам из красного и белого мяса, крупной дичи и твердым сырам







Espiritu de Chile Shiraz





Эспириту де Чили Шираз

красное сухое

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
глубокий рубиновый
-  **Регион**
Валле Централь

 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Шираз
-  **Аромат**
яркий букет с тонами голубики, ежевики, черной смородины, оттенками специй и пряных трав
-  **Вкус**
вино среднетелое насыщенное с хорошим уровнем кислотности, выраженными танинами и гармоничным послевкусием с нотками темного шоколада
-  **Гастрономические сочетания**
прекрасно сочетается с мясом, приготовленным на гриле



Espiritu de Chile Gran Reserva Sauvignon Blanc

Еспириту де Чили Гран Резерва Совиньон Блан

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
светло-соломенный с зеленоватыми отблесками



Регион
Валле Курико



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан



Аромат
тонкий, раскрывающий нотки citrusовых фруктов и томатного листа, дополненный минеральными оттенками



Вкус
легкий освежающий с отлично сбалансированной кислотностью и фруктовым послевкусием



Гастрономические сочетания
прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с легкими салатами из морепродуктов и сырами



Espiritu de Chile Gran Reserva Merlot

Еспириту де Чили Гран Резерва Мерло

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
глубокий пурпурный



Регион
Валле Курико



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
8-12 месяцев



Сортовой состав
Мерло



Аромат
интенсивный с доминирующими нотами сливы, вишни и черного перца



Вкус
вино среднетелое с приятной кислотностью и ярким фруктовым послевкусием



Гастрономические сочетания
прекрасно сочетается с различными мясными закусками, индейкой, уткой, красной рыбой на гриле

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Espiritu de Chile Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Еспириту де Чили Гран Резерва Каберне Совиньон

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
глубокий рубиновый



Регион
Валле Курико



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
8-12 месяцев



Сортовой состав
Каберне Совиньон



Аромат
яркий букет с тонами черной смородины, вишни, фиалки, дополненными нотами кофе, табака и специй



Вкус
интенсивный насыщенный с гармоничной кислотностью и шелковистыми танинами



Гастрономические сочетания
хорошо сочетается с красным мясом и дичью на гриле



Espiritu de Chile Gran Reserva Shiraz

Еспириту де Чили Гран Резерва Шираз

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
глубокий рубиновый



Регион
Валле Курико



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
8-12 месяцев



Сортовой состав
Шираз



Аромат
приятный ягодный с нотами сливы, красных фруктов и лесных ягод



Вкус
насыщенный с яркими сильными танинами, отличается табачными и древесными оттенками и тонами сливы, вишни и черного перца. Послевкусие долгое и приятно согревающее



Гастрономические сочетания
составит прекрасное сочетание с блюдами из мяса, дичи и овощей



Espiritu de Chile Winemaker Collection Sauvignon Blanc

Еспириту де Чили Вайнмэйкер Коллекшн Совиньон Блан

белое сухое



Объём
0,75 л



Цвет
светло-соломенный с зеленоватыми отблесками



Регион
Валле Лейда



t° подачи
+10°C ... +12°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан



Аромат
богатый с тонами луговых трав, зеленого яблока, жимолости, лимона и меда



Вкус
легкий освежающий с отлично сбалансированной кислотностью и оттенками айвы в послевкусии



Гастрономические сочетания
отличный аперитив, сопровождение морской рыбе, салату с помидорами, пицце и пасте с морепродуктами



Espiritu de Chile Winemaker Collection Syrah

Еспириту де Чили Вайнмэйкер Коллекшн Сира

красное сухое выдержанное



Объём
0,75 л



Цвет
плотный пурпурно-красный



Регион
Валле Майпо



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
12-18 месяцев



Сортовой состав
Сира



Аромат
богатый букет с ароматами малины, смородины и пряностей



Вкус
вино полнотелое, хорошо структурированное и объемное во вкусе, с глубокой текстурой, бархатистыми танинами и оттенками кофе в продолжительном послевкусии












Гастрономические сочетания
отличный компаньон жареной оленине, ягненку и выдержанным сырам

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Espiritu de Chile Rose Еспириту де Чили Розе










розовое полусладкое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
нежно-персиковый
-  **Регион**
Валле Централь
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Совиньон Блан, Каберне Совиньон
-  **Аромат**
с нотами цитруса, гуавы и маракуйи
-  **Вкус**
интенсивный с фруктовыми нотами
-  **Гастрономические сочетания**
Отличный аперитив, а также идеальное сопровождение к молодым сырам, морепродуктам



Espiritu de Chile Cabernet Sauvignon Rose Еспириту де Чили Каберне Совиньон Розе

розовое полусухое

-  **Объём**
0,75 л
-  **Цвет**
розовый
-  **Регион**
Валле Централь
-  **t° подачи**
+8°C ... +10°C
-  **Выдержка**
нет
-  **Сортовой состав**
Каберне Совиньон
-  **Аромат**
фруктовый с нотами цитрусовых, гуавы и маракуйи
-  **Вкус**
насыщенный и интенсивный
-  **Гастрономические сочетания**
составит прекрасное сочетание с молодыми сырами, морепродуктами, а также станет прекрасным аперитивом



Espiritu de Chile Appassimento Style

Еспириту де Чили Аппассименто Стайл

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный темно-рубиновый



Регион
Валле Централь



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
8 месяцев



Сортовой состав
Мерло



Аромат
с тонами кофе, черного перца и дуба в сочетании со спелой сливой



Вкус
средней крепости, с мягкими танинами и сочным послевкусием



Гастрономические сочетания
идеально подойдет к блюдам, содержащим пикантные ароматы и специи. Составит прекрасный аккомпанемент стейку из говядины, барбекю или пасте с томатным соусом

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ВЕДЕТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



MAOLA
WINES

Vina Maola S.p.A
Винья Маола С.п.А.

УРЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ





Caña Sauvignon Blanc DO Канья Совиньон Блан DO

белое сухое



Объём
0,75 и 0,187 л



Цвет
соломенный



Регион
Валле Централь



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
белые сорта винограда



Аромат
ананаса с цветочными нотками



Вкус
свежий, с длительным послевкусием и тонами спелых фруктов, ананаса, лайма, груши



Гастрономические сочетания
подавать к зеленым салатам и морепродуктам, а также в качестве аперитива



Caña Sauvignon Blanc DO Канья Совиньон Блан DO

белое полусладкое



Объём
0,75 и 0,187 л



Цвет
насыщенный желтый



Регион
Валле Централь



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
белые сорта винограда



Аромат
крыжовника с нотками персика и лимона



Вкус
хорошо сбалансированный, послевкусие свежее с нотами, экзотических фруктов, ананаса, личи, лайма





Гастрономические сочетания
подавать к зеленым салатам и морепродуктам и молодым сырам




Caña Cabernet Sauvignon DO Канья Каберне Совиньон DO


красное сухое


 **Объём**
0,75 и 0,187 л


 **Цвет**
рубиново-красный


 **Регион**
Валле Централ


 **t° подачи**
+16°C ... +18°C

 **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
красные сорта винограда

 **Аромат**
с нотками красных фруктов и вишни

 **Вкус**
элегантный, хорошо сбалансированный, с округлыми танинами и тонами темных ягод, черной смородины, вишни, ежевики


 **Гастрономические сочетания**
подавать к красному мясу, пряным блюдам и выдержанным сырам





Caña Cabernet Sauvignon DO Канья Каберне Совиньон DO


красное полусладкое


 **Объём**
0,75 и 0,187 л


 **Цвет**
насыщенный красный

 **Регион**
Валле Централ


 **t° подачи**
+16°C ... +18°C

 **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
красные сорта винограда

 **Аромат**
красных фруктов с нотками перца


 **Вкус**
мягкий с округлыми танинами и нотами черной смородины в послевкусии


 **Гастрономические сочетания**
подавать к красному мясу, свинине и мягким сырам






Caña Cabernet Sauvignon DO Канья Каберне Совиньон DO

красное сухое

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
насыщенный красный
-  **Регион**
Валле Централь


 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет



 **Сортовой состав**
Каберне Совиньон
-  **Аромат**
с нотами красных ягод и специй
-  **Вкус**
интенсивный насыщенный с тонами спелой вишни, черной смородины и рябины
-  **Гастрономические сочетания**
подавать к блюдам из красного мяса, твердым сырам









Caña Merlot DO Канья Мерло DO

красное сухое

-  **Объём**
0,75 л

 **Цвет**
насыщенный бордовый
-  **Регион**
Валле Централь

 **t° подачи**
+16°C ... +18°C
-  **Выдержка**
нет

 **Сортовой состав**
Мерло
-  **Аромат**
интенсивный яркий, дополняется оттенками табака и кофе
-  **Вкус**
мягкое вино с шелковистыми танинами и тонами черешни и ежевики во вкусе
-  **Гастрономические сочетания**
подавать к блюдам из белого и красного мяса



Caña Sauvignon Blanc DO

Канья Совиньон Блан DO

белое сухое



Объем
0,75 л



Цвет
светло-соломенный с зеленоватыми отблесками



Регион
Валле Централь



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Совиньон Блан



Аромат
освежающий с тонами луговых трав, зеленого яблока и лимона



Вкус
легкий освежающий с приятной кислотностью цитрусовыми нотками и приятным фруктовым послевкусием



Гастрономические сочетания
рекомендуется подавать к морепродуктам, блюдам итальянской кухни



Caña Chardonnay DO

Канья Шардоне DO

белое сухое



Объем
0,75 л



Цвет
светло-соломенный с зеленоватыми отблесками



Регион
Валле Централь



t° подачи
+8°C ... +10°C



Выдержка
нет



Сортовой состав
Шардоне



Аромат
освежающий фруктовый с тонами яблока и ананаса



Вкус
фруктовый с тонами яблок, ванили и ананаса












Гастрономические сочетания
подавать к блюдам из рыбы и морепродуктам



Caña Sauvignon Blanc Reserva DO

Канья Совиньон Блан Резерва DO

белое сухое










 Объём 0,75 л	 Цвет светло-соломенный с зеленоватыми отблесками
 Регион Валле Централь	 t° подачи +10°C ... +12°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Совиньон Блан
 Аромат с оттенками цитрусовых фруктов	
 Вкус легкий освежающий с приятным фруктовым послевкусием	
 Гастрономические сочетания отличный аперитив, хорошее сочетание с блюдами из морепродуктов, сырами	



Caña Chardonnay Reserva DO

Канья Шардоне Резерва DO

белое сухое

 Объём 0,75 л	 Цвет соломенный с зеленоватыми отблесками
 Регион Валле Централь	 t° подачи +10°C ... +12°C
 Выдержка нет	 Сортовой состав Шардоне
 Аромат насыщенный с тонами яблока и ананаса	
 Вкус яркий с легкой кислотностью и приятным фруктовым послевкусием	
 Гастрономические сочетания подавать к блюдам итальянской кухни, морепродуктам и блюдам из птицы	



Caña Pinot Noir Gran Reserva DO

Канья Пино Нуар Гран Резерва DO

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный бордовый



Регион
Аконкагуа



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
3 месяца



Сортовой состав
Пино Нуар



Аромат
яркий букет с нотами малины и черных фруктов



Вкус
насыщенный с оттенками черной смородины и ежевики



Гастрономические сочетания
подавать к блюдам из свинины и дичи



Caña Cabernet Sauvignon Gran Reserva DO

Канья Каберне Совиньон Гран Резерва DO

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный рубиновый



Регион
Валле Централь



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
4 месяца



Сортовой состав
Каберне Совиньон



Аромат
яркий букет с тонами красных ягод, дополненный оттенками специй



Вкус
интенсивный насыщенный с шелковистыми танинами и тонами черноплодной рябины



Гастрономические сочетания
гармоничное сочетание с блюдами из красного мяса, приготовленными на гриле, сырами средней выдержки



Caña Carmenera Gran Reserva DO

Канья Карменер Гран Резерва DO

красное сухое



Объём
0,75 л



Цвет
насыщенный бордово-красный



Регион
Валле Централь



t° подачи
+16°C ... +18°C



Выдержка
4 месяца



Сортовой состав
Карменер



Аромат
с оттенками спелых черных ягод и специй

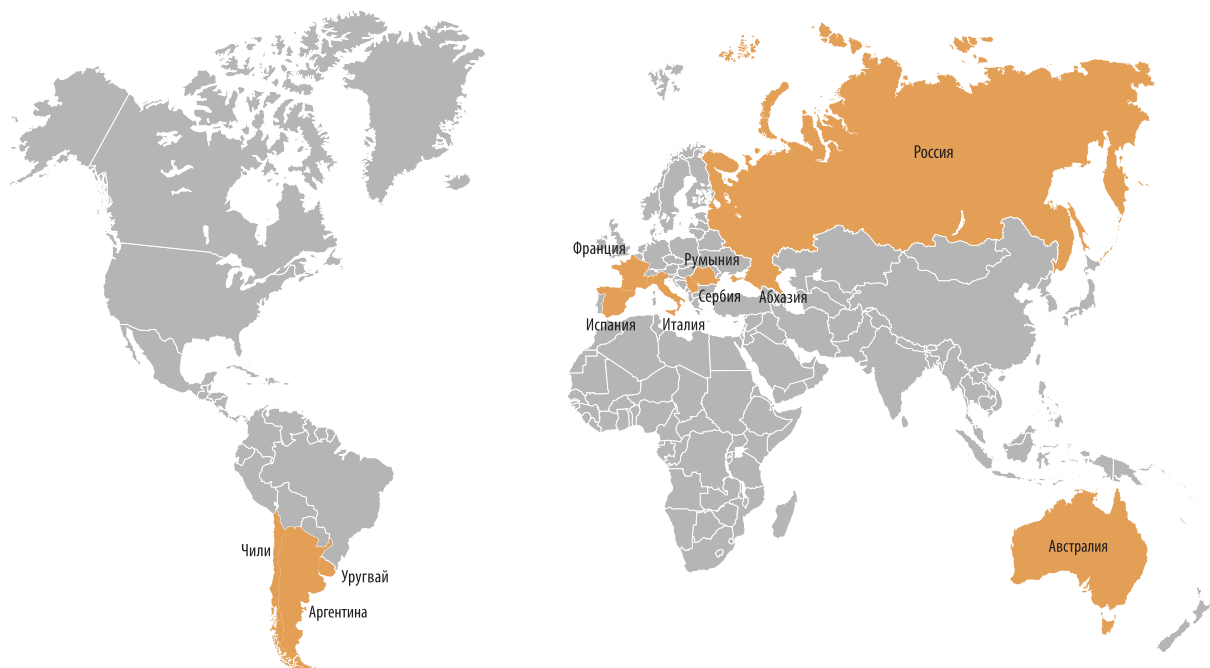


Вкус
плотное во вкусе вино с бархатистыми танинами, нотками перца и темных ягод и продолжительным послевкусием



Гастрономические сочетания
подходит к блюдам, приготовленным на гриле, выдержанным сырам

Поставщики



Производители



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ООО «Мистраль алко»

Адрес: 121170, г. Москва, ул. Поклонная, д. 3, эт. 5, пом. 95
Телефон: +7 (495) 745 5155
Факс: +7 (495) 745 5154
E-mail: info@mistralalko.ru
Сайт: www.mistralalko.ru

Наш сайт:

