

## МЕРЛО

красное,  
сухое

Ручной сбор, предварительное охлаждение до 10°C, настой на мезге при температуре 8°C. Брожение в ёмкостях из нержавеющей стали, частичная (60%) выдержка в дубовых бочках 6 месяцев.

В аромате вишневые нотки в сочетании с ванильными нюансами. Во вкусе средняя структура с мягкой кислотностью и со средним по продолжительности послевкусием.

12,5% - 14,5% об.

от 7 200 Р  
рыночная стоимость

х6 **5 220 Р**  
стоимость для вас



## Рислинг Рейнский

Белое, сухое

В аромате сортовой, «бензольно-петровские» нюансы, освежающий аромат желто-зеленого яблока, скошенной травы, луговых и полевых цветов.

Вкус свежий, сбалансированный, со средней кислотностью и минеральным послевкусием.

12,0% об.

х6 **6 120 Р**  
стоимость для вас

от 9 000 Р  
рыночная стоимость



### Инструкция по оплате:



- ШАГ 1.** - Банковским приложением сканируем QR-код выбранного товара
- ШАГ 2.** - В поле «Назначение платежа» **не удаляя текст** добавляем <ФИО и номер телефона>
- ШАГ 3.** - Проводим оплату
- ШАГ 4.** - После поступления платежа с Вами свяжется менеджер и поможет зарегистрировать личный кабинет для отслеживания процесса производства.

**Саперави** Красное, сухое

Древний грузинский сорт винограда, который разводят в Кахети и Имеретии. В переводе с грузинского означает "красильщик", "придающий цвет". Виноград обладает вакуумным послевкусием за счет содержания танинов. Именно этот компонент обеспечивает длительный срок хранения вина Саперави – до 50 лет.

**АРОМАТ** 🍷  
Имеет вафельно-сливочный аромат в сочетании с нотами вишни, ежевики, смородины.

**ВКУС** 🍷  
Структурированный, округлый вкус вина наполнен нотами чернославя, граната, черной смородины, спелой вишни. Имеет долгое послевкусие и отличается не только довольно высоким уровнем танинов, но и сбалансированной кислотностью.

**АЛКОГОЛЬ** 🍷  
14,0% об.

🍷 **6 120 Р** стоимость для вас 🍷 **от 9 000 Р** рекомендованная стоимость




**Шардоне** Белое, сухое

Ручной сбор, охлаждение винограда до 10°C, осветление сусла, выдержка на тонком сусловом осадке с батонажем. Брожение в емкостях из нержавеющей стали, частичная 30% выдержка в течение 6 месяцев в кавказском дубе.

🍷 В аромате белые фрукты, персик, нотки дуба, вкус яркий с освежающей кислотностью.

🍷 12,0% - 14,0% об.

🍷 **5 220 Р** стоимость для вас 🍷 **от 7 200 Р** рекомендованная стоимость




**Алиготе** Владимирская усадьба Белое, сухое

Свежее, легкое белое вино с яркой, звенящей кислотностью и букетом нот зеленого яблока, цитрусов, белых цветов и сочных трав, иногда с минеральными или травяными оттенками, которое отлично подходит для морепродуктов и сыров, а также используется в блендах и как аперитив.

**АРОМАТ** 🍷  
Зеленое яблоко, лимон, лайм, акация, жимолость, белые цветы, свежескошенная трава.

**ВКУС** 🍷  
Хрустящий, освежающий, с фруктовыми и цветочными нотами; финиш может быть пряным.

**АЛКОГОЛЬ** 🍷  
13,3% об.

🍷 **6 600 Р** стоимость для вас 🍷 **от 8 600 Р** рекомендованная стоимость






**МУСКАТ  
ОТТОНЬЕЛЬ**

Белый виноград, дающий вина с тонким, утонченным ароматом тропических фруктов (персик, груша, ананас, личи), белых цветов (акации, роза), нот меда и мускатного ореха, в отличие от более ярких мускатов, но с характерным мускатным тоном.

**АРОМАТ** 🍷  
Нежный, с тонами белых цветов, персика, груши, апельсина, меда, легкими нотами мускатного ореха и специй.

**ВКУС** 🍷  
Мягкий, чистый, фруктовый, освежающий, с приятной кислинкой.

**АЛКОГОЛЬ** 🍷  
13,3% об.

🍷 **6 600 Р** СТОИМОСТЬ ДЛЯ ВАС 🍷 **от 8 600 Р** рыночная стоимость




**Розе 2** сорта винограда  
Каберне Фран  
и Мерло

**СОРТ «МЕРЛО»** 🍷  
Обладает богатым фруктовым вкусом вишни, сливы, ежевики и смородины, дополненные нотками шоколада, специй, ванили.

**СОРТ «КАБЕРНЕ ФРАН»** 🍷  
Обладает яркой кислотностью, мягкими танинами, нотками зеленого перца, мяты, фиалки, табака и земли, часто используется в купажах для придания свежести и сложности.

**2 СОРТА** 🍷  
В сочетании эти два сорта придают данному ассамбляжу яркую лавандовую ароматку, нежный цвет и неповторимый вкус.

**АЛКОГОЛЬ** 🍷  
11,7% об.

🍷 **6 600 Р** СТОИМОСТЬ ДЛЯ ВАС 🍷 **от 8 600 Р** рыночная стоимость




**ЗОЛОТОВСКИЙ  
(ФЕРВИНА) КРАСНОСТОП**

Автохтонный российский сорт винограда, дающий мощные, полнотелые красные вина глубокого рубинового цвета с яркими ароматами темных ягод (ежевика, черная смородина, слива), пряностей и легкими земляными, шоколадными нотами, вкус терпкий, тонкий, но с возрастом становится бархатистым и гармоничным, с длительным пряным послевкусием, идеален для мяса и выдержанных сыров, а также обладает отличным потенциалом к выдержке.

**АРОМАТ** 🍷  
Интелектуальный, с тонами джема из черной смородины, ежевики, сливы, тутовника, пряностей (гвоздика), легкими сливочными и земляными нюансами, иногда с оттенками шоколада.

**ВКУС** 🍷  
при выдержке в бочке Танины смягчаются, вкус становится более округлым, бархатистым, раскрываются ноты черносливя, сушеной вишни, специй, с долгим пряным послевкусием. Танины смягчаются, вкус становится более округлым, бархатистым, раскрываются ноты черносливя, сушеной вишни, специй, с долгим пряным послевкусием.

**АЛКОГОЛЬ** 🍷  
12% об.

🍷 **8 400 Р** СТОИМОСТЬ ДЛЯ ВАС 🍷 **от 10 900 Р** рыночная стоимость




Владимирская усадьба | Красное, сухое

# Каберне Фран

Элегантный красный сорт винограда, дающий вино с яркими ароматами фиалки, малины, черной смородины и характерными нотами «зеленого перца» (пирразинами), а также табака и земли. Вино обладает средней плотностью, шелковистой текстурой и хорошим балансом кислотности и умеренных танинов.

**АРОМАТ** 🍷

- Фрукты/Ягоды: Малина, вишня, черная смородина, ежевика.
- Цветочные: Фиалки.
- Пряные/Зеленые: Зеленый перец (чили), перец, графит.
- Другие: Табак, кожа, земля, подлесок.

**ВКУС** 🍷

- Тело: Среднее, округлов.
- Танины: Средние, шелковистые, более мягкие, чем у Каберне Совиньона.
- Кислотность: Средняя или высокая, освежающая.
- Послевкусие: Прямое, ягодное, с нотами специй.

**АЛКОГОЛЬ** 🍷  
13,1% об.

🍷 **7 200 Р**  
СТОИМОСТЬ ДЛЯ ВАС

🍷 **от 9 400 Р**  
рыночная стоимость



## Инструкция по оплате:



- ШАГ 1.** - Банковским приложением сканируем QR-код выбранного товара
- ШАГ 2.** – В поле «Назначение платежа» **не удаляя текст** добавляем <ФИО и номер телефона>
- ШАГ 3.** – Проводим оплату
- ШАГ 4.** – После поступления платежа с Вами свяжется менеджер и поможет зарегистрировать личный кабинет для отслеживания процесса производства.