

ЕЖЕВИКА ШАРАН



Вино фруктовое (плодовое) красное п/сл

Апелласьон: Армения, Тавушская и Лорийская область.

Основа: ежевика.

Остаточный сахар: 30-50 г/л.

Содержание алкоголя: 12-13%.

Объем бутылки: 0,75 л.



Сегодня Прошянский коньячный завод – это современный производственный комплекс, оснащенный новейшим технологическим оборудованием.

Производственные площади компании занимают территорию в 35 тысяч кв. м и имеют широкий спектр алкогольных напитков: коньяк, вино, водка, игристое вино, ликёр. Собственные виноградники, современное оборудование, традиционные технологии и строгий контроль качества продукции - благодаря этим факторам "Прошянский Коньячный Завод" в считанные годы завоевал признание потребителей.

Завод славится своими оригинальными фруктовыми винами, изготовленными по уникальной технологии, например, гранатовыми, айвовыми, ежевичными, вишневыми... которые в своем классе считаются лучшими в мире. На сегодняшний день Прошянский коньячный завод занимает лидирующее место по продажам армянских коньяков и вин на территории Армении. Результатом сотрудничества с зарубежными партнерами стало резкое увеличение объемов экспорта своей продукции в Россию, Германию, США, Грецию, Израиль, Южную Корею и т.д.

Терруар: теплый влажный континентальный климат. Почва - горно-луговые чернозёмы.

Винификация и выдержка вина: ежевичное вино "Шаран" вдохновлено традиционными рецептами и создано с использованием современных методов, чтобы сохранить характерный вкус фрукта.

Сбор урожая - конец августа начало сентября. После ручной сборки ягод, делается отборка, ферментация проводится при 18-23°C в течение 15 дней.



Органолептические характеристики:

Цвет: темно-рубиновый.

Аромат: с интенсивным букетом, присущим для данного вида ягоды.

Вкус: оригинальный, с чувствительным и долгим запоминающимся послевкусием, сбалансированными тонами выдержки.

Гастрономические рекомендации: хорошо сочетается с мясными блюдами и фруктовыми десертами.

Температура подачи: 18-22°C.