

ГРАНАТ ШАРАН



Вино фруктовое (плодовое) красное п/сл

Аппелласьон: Армения, Сюникская область, Арцах.

Основа: гранат сорт Гюлаша.

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: климат континентальный, высокогорья с жарким летом и мягкой зимой. Почва - каменистая, тяжелая, вулканического происхождения.

Винификация и выдержка вина: гранат для вина "Шаран" собирается из тщательно отобранных плодов на пике зрелости. Сбор урожая - середина ноября. После ручной сбора плодов, делается отборка, ферментация проводится при 18-23°C в течение 15 дней.



Органолептические характеристики:

Цвет: темный красно-пурпурный.

Аромат: с уникальным букетом, присущим для данных плодов.

Вкус: по южному мягко, темпераментное с бархатистыми танинами и с приятной гранатовой горчинкой в послевкусии

Гастрономические рекомендации: отлично сочетается с мясом, что делает его прекрасным сопровождением острых блюд.

Температура подачи: 18-22°C.