

## «ДЖЕЙРАН» АЗЕРБАЙДЖАН



**Вино красное сухое**

**Страна:** Азербайджан

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон, Саперави

**Содержание алкоголя:** 13%



Исмаиллы Вайн – уникальный азербайджанский проект по производству вина, который создает продукцию, соответствующую высоким европейским стандартам качества. В 1982 году в Исмаиллы (поселок Гаджихатамлы) был построен винзавод, производящий вина как из местных, так и европейских сортов винограда. Винодельческое хозяйство создано по образцу французского Шато, что предусматривает полный цикл виноделия – от выращивания винограда и до розлива вина в бутылки. Насладиться продукцией винодельни можно в дегустационном зале или ресторанах гостиниц, входящих в состав инфраструктуры компании, а также провести увлекательную экскурсию в музей вина. В 2006 году винодельня была полностью реконструирована, и теперь высокотехнологичное итальянское и французское оборудование позволяет создавать большой ассортимент вин высокого европейского качества. Виноградники хозяйства Исмаиллы Вайн площадью 360 га, произрастающие преимущественно на южных склонах, расположены на высоте 1100 м над уровнем моря. В хозяйстве применяются только биологические методы культивирования, с целью сохранения естественного баланса окружающей среды. В качестве удобрений используют только биологически чистые компоненты растительного или животного происхождения, а химические препараты, гербициды и пестициды полностью исключены.

**Винификация и выдержка вина:** все этапы производства вина, начиная со сбора урожая и заканчивая розливом в бутылки, строго контролируются.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий темно-гранатовый.

**Аромат:** переплетаются ноты спелых ягод и чернослива, дополненные нюансами черного перца и сафьяна.

**Вкус:** бархатистый, насыщенный, гармоничный с длительным мягким послевкусием, наполненно нюансами сладких пряностей.

**Гастрономические рекомендации:** вино прекрасно сочетается с блюдами из мяса, с жареным ягненок, олениной, шашлыком из барашка, запеченными овощами, сырами. Температура подачи: 14-16°C.