

# ДЖЕЙРАН АЗЕРБАЙДЖАН



**Вино красное сухое**

**Зона производства:** Азербайджан, поселок Гаджихатамлы

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон, Саперави

**Содержание алкоголя:** 13%

Исмаиллы Вайн – современное винодельческое предприятие, которое создает продукцию, соответствующую высоким европейским стандартам качества. Оно было основано в 1982 году в посёлке Гаджихатамлы по образцу французского Шато, что предусматривает полный цикл виноделия – от выращивания винограда до розлива вина в бутылки. В хозяйстве выращиваются как местные (Матраса, Баян Ширей, Хиндогны и т.д.), так и европейские (Каберне Совиньон, Мерло и т.д.) сорта винограда.

Насладиться продукцией винодельни можно в дегустационном зале или в ресторанах гостиниц, входящих в состав инфраструктуры предприятия. В 2006 году винодельня была полностью реконструирована. Современное итальянское и французское оборудование позволяет создавать большой ассортимент вин высокого качества.

**Терруар:** виноградники хозяйства Исмаиллы Вайн площадью 360 га расположены на высоте 600-1100 м над уровнем моря в зоне высот Бозовант и Гидейли. Почвы разнообразные: коричневые черноземы, щебенистые, серо-коричневые, аллювиальные, встречаются даже вулканические.

В хозяйстве применяются только органические методы культивирования винограда – 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. Сбор винограда осуществляется исключительно вручную.

**Винификация и выдержка вина:** виноград собирается вручную, после чего доставляется на винодельню, где происходит его прессование и гребнеотделение. Полученное сусло перемещают в стальные чаны для проведения алкогольного брожения – при контролируемой температуре 28-30°C. По завершении брожения вино снимается с осадка и, после оклейки и фильтрации, вино разливается по бутылкам. Далее вино выдерживается около 3 месяцев в подвалах хозяйства.



**Органолептические характеристики:**

**Цвет:** насыщенный темно-гранатовый.

**Аромат:** сложный, многогранный, в котором доминируют ноты черной смородины, чернослива, дополненные нюансами черного молотого перца, кожи и сафьяна.

**Вкус:** бархатистый, глубокий, умеренно терпкий с длительным, тонким послевкусием, украшенным нюансами сладких пряностей.

**Гастрономические рекомендации:** вино хорошо сочетается с разнообразными мясными блюдами, олениной, ягнятиной, бараниной, а также сырами. Температура подачи: 14-16°C.