

«ДЖЕЙРАН» МАТРАСА



Вино красное сухое

Страна: Азербайджан
Сорта винограда: 100% Матраса
Содержание алкоголя: 12,5%



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: "Джейран" Матраса – приятное сухое красное вино, созданное из одноименного сорта винограда, выращенного в Азербайджане. Темнокожий виноград Matrasa является доминирующим в Кавказском регионе, но также он встречается в юго-центральной Европе, где именуется Madrasa или Shirai Kara.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный темно-гранатовый.

Аромат: сложный, многогранный, в котором доминируют ноты спелых ягод, чернослива, дополненные нюансами сливок и красного перца.

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.