

### **Вино Портвейн Белый Крымский, ликерное белое сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** ЗГУ Крым, г. Севастополь

**Производитель:** ООО «Инкерманский завод марочных вин»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое\*

**Сортовой состав:** Кокур белый, Ркацители, Алиготе

**Выдержка:** более 3-х лет в дубовых бочках в Инкерманских винных подвалах

**Крепость:** 17%об.

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** плодовый, с оттенками сухофруктов – сушеной груши, яблока, дыни, айвы, со сложными оттенками корочки ржаного хлеба и миндаля

**Вкус:** гармоничный, полный, с ярко выраженными тонами выдержки и долгим приятным послевкусием с оттенками корочки ржаного хлеба и сухофруктов

**Температура подачи:** 16-18 °С

**Гастрономия:** прекрасно как дижестив, также сочетается с фруктами, сухофруктами и орехами

\**Крепкие* - крепленые вина, объемная доля этилового спирта в которых находится в диапазоне от 16% до 22%, в том числе спирта естественного брожения (натуральная объемная доля этилового спирта) не менее 3%, массовая концентрация сахаров от 3 до 120 г/л.



### **Вино Портвейн Красный Крымский, ликерное красное сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** ЗГУ Крым, г. Севастополь

**Производитель:** ООО «Инкерманский завод марочных вин»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон, Саперави, Мерло

**Выдержка:** более 3-х лет в дубовых бочках в Инкерманских винных подвалах

**Крепость:** 17,2%об.

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** сложный, с оттенками увяленного чернослива, черного шоколада и вишневой косточки

**Вкус:** насыщенный, гармоничный, с оттенками шоколада и вишневой косточки в долгом приятном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °С

**Гастрономия:** прекрасно как дижестив, также сочетается с фруктами, сухофруктами и орехами



### **Вино Портвейн Севастополь, ликерное белое сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** ЗГУ Крым, г. Севастополь

**Производитель:** ООО «Инкерманский завод марочных вин»

**Тип:** вино ликерное (крепленое), крепкое

**Сортовой состав:** Ркацители, Алиготе, Рислинг рейнский

**Выдержка:** в дубовых бочках в Инкерманских винных подвалах более 20 лет

**Крепость:** 16,1%об.

**Цвет:** янтарный с золотистым блеском

**Аромат:** сложный, с ярко выраженными тонами выдержки, с плодовыми и коньячными нотами, оттенками сухофруктов, каленого орешка и корочки ржаного хлеба

**Вкус:** мягкий, гармоничный, с длительным приятным послевкусием с оттенками лесного ореха, корочки ржаного хлеба, мадерными оттенками

**Температура подачи:** 16-18 °С

**Гастрономия:** прекрасно как дижестив, также сочетается с крепким кофе, сухофруктами, орехами, голубыми сырами





Инкерманский завод марочных вин был создан в 1961 году на базе подземных выработок строительного камня – мшанкового известняка, использовавшегося для послевоенного восстановления и строительства города Севастополя. На глубине от 5 до 30 м образовались штольни с относительно низкой, постоянной температурой и влажностью, что стало предпосылкой для создания завода марочных вин. Территория предприятия составляет 7 гектаров, подземная площадь

винных подвалов – 55 000 кв. метров. Сегодня мощность Инкерманского завода марочных вин по возможностям единовременного хранения вин и виноматериалов составляет 1050000 декалитров, в 2019 году завод выпустил 11500000 бутылок вина, заводу принадлежит 2700 гектар виноградников.

В 2003 году была зарегистрирована ТМ INKERMANN. В 2011 году образовался международный винодельческий холдинг Inkerman International со штаб-квартирой в Стокгольме. В его состав вошли ООО «Инкерманский завод марочных вин», крупнейшее специализированное предприятие по выдержке марочных виноматериалов классическим способом в дубовой таре в подземных галереях, ООО «Качинский +», ЧАО «Агрофирма «Черноморец»». Общая площадь виноградников всех хозяйств составляет 2,79 тыс. га. Виноградники компании расположены в севастопольской зоне виноделия, на западном побережье Крыма и в его предгорных районах, долинах рек Кача, Бельбек и Булганак.

В 2012 г. была запущена вторая производственная площадка Инкерманского завода марочных вин – новый современный высокотехнологичный завод в пос. Угловое (Бахчисарайский район, Крым). Предприятие представляет собой производство полного цикла – от приемки винограда до розлива вина в бутылку. Основные операции – переработка винограда, изготовление виноматериалов белым либо красным способом, стабилизация полученного виноматериала от выпадения винного камня, фильтрация и розлив. На заводе установлено уникальное для Крыма оборудование от французских и итальянских производителей – подобных технологических возможностей нет ни у одного другого винодельческого предприятия в Крыму.

На новом заводе абсолютно исключен контакт вина с кислородом во всей технологической цепочке. Начиная с приемки и переработки винограда и заканчивая линией розлива, вино контактирует только с инертным газом (азотом). Собственная сырьевая база, полный цикл производства, современное оборудование, инновационные технологии и высококвалифицированная команда виноделов делают завод уникальным для Крыма высокоэффективным винодельческим предприятием. Структура основного производства предприятия: цех выдержки столовых вин мощностью 1 млн. дал, цех выдержки крепких и десертных вин мощностью 800 тыс. дал, цех стабилизации вин, комплекс по розливу вин, оснащенный итальянским оборудованием.