

## **Zorah Karasi** **Вино Зорá Карасí, красное сухое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Вайоц Дзор

**Производитель:** CJSC Saki and Sons

**Сортовой состав:** Арени Нуар 100%

**Крепость:** 13,5% об.

**Выдержка:** происходит в глиняных амфорах «Карасах» в течение 12 месяцев, затем 6 месяцев в бутылке

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** раскрывается тонами сливы, шелковицы, вишни, ежевики и других красных ягод, оттенками черного перца и гвоздики, бриошей, сливок и ванили

**Вкус:** элегантный, среднетелый, сочный, с шелковистыми зрелыми танинами и тонами красных фруктов, пряностей и ореховой ноткой и долгим, хорошо развитым послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** прекрасно подходит к сытным мясным блюдам, таким как баранина, утка, зайчатина и тушеное мясо, к выдержанным сырам



## **Zorah Voski** **Вино Зорá Воскí, белое сухое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Вайоц Дзор

**Производитель:** CJSC Saki and Sons

**Сортовой состав:** Воскеат, Гарандмак

**Крепость:** 14% об.

**Выдержка:** происходит в бетонных емкостях в течение 11 месяцев, затем 6 месяцев в бутылке

**Цвет:** соломенно-золотистый

**Аромат:** освежающий, гармоничный, сотканным из нот белой черешни, абрикоса, спелого нектарина, с яркими минеральными оттенками и тонами полевых цветов

**Вкус:** чистый, слоистый, освежающий, чуть солоноватый с длительным послевкусием с акцентами косточковых фруктов, деликатной пряностью и минеральностью

**Температура подачи:** 8-12 °C

**Гастрономия:** подходит к блюдам из рыбы и белого мяса, морепродуктам, птице, овощным блюдам, фруктам, мягким сырам



Один из важнейших проектов современного виноделия Армении, благодаря которому сорт Арени Черный и высокогорный терруар Вайоц Дзора получили известность далеко за пределами своей родины.

40 га виноградников Zorah (Зора) расположены в селе Ринд, в регионе Вайоц Дзор. Высота над уровнем моря на винограднике колеблется от 1 400 до 1600 м. Почвы бедные на основе скальных пород, каменистые (песчаник), богатые известняком. На всей территории виноградника внедрена система капельного орошения. 100% собственных посадок занимает сорт Арени Нуар. На виноградниках используется ограничение урожайности.

Винодельня объединяет современные достижения европейской энологии и традиции армянского виноделия. Методы производства вина в хозяйстве основаны на принципах биодинамики.

Ферментация идет только на натуральных «диких» дрожжах в бетонных резервуарах без эпоксидного покрытия. Используется традиционный метод выдержки в амфорах. Вино «из амфор» (в переводе на армянский — karasi) выдерживается двумя способами: карасы запечатываются воском и закапываются под землю, либо оставляются на земле. Также для выдержки используются и необожженные дубовые бочки и французского и карабахского дуба. Перед розливом вина проходят предельно деликатную фильтрацию.

Владелец и идеолог проекта Зорик Гарибян, родился в Иране, получил образование и постоянно живет в Италии. Он лично занимается продвижением вин Zorah (Зора) на мировом рынке. Итальянские специалисты составляют и основу команды Zorah Winery (Зора).

Автохтонный сорт Арени Нуар сегодня культивируется только в Егегнадзорском районе.

ZORAH

Лозы Арени Нуар на своих непривитых корнях не менялись на протяжении столетий. Виноград прекрасно адаптирован к континентальному климату, очень устойчив к заболеваниям, имеет толстую кожицу, которая позволяет поддерживать элегантность и свежесть винограда и уберегает от резких колебаний температуры, характерных для горных регионов Армении.