

Вино Сблнечная Доли́на Совиньон, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Совиньон Зеленый

Выдержка: непродолжительная выдержка в чане из нержавеющей стали

Крепость: 13%об.

Цвет: бледно-соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: деликатный, с оттенками лайма, листа черной смородины, зелёного перца и лёгкие нюансы белых цветов

Вкус: среднетелый, с легкой гастрономичной горчинкой и тонами груши, персика, листа черной смородины в послевкусии

Температура подачи: 6-10°C

Рекомендации по употреблению: подавать в качестве аперитива, либо к легким закускам из белой рыбы, морепродуктов, салатам с оливковым маслом, молодому козьему сыру



Вино Сблнечная Доли́на Шардонэ, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: непродолжительная выдержка в чане из нержавеющей стали

Крепость: 13,5%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: доминируют тона экзотических фруктов - ананаса, банана и манго, а также пикантный оттенок лайма

Вкус: среднетелый, чуть маслянистый, освежающий с послевкусием с оттенками яблока, груши, мякоти лимона и нюансами белых цветов

Температура подачи: 6-10°C

Рекомендации по употреблению: подавать в качестве аперитива, ризотто и пасте с морепродуктами, салатам с оливковым маслом или йогуртовой заправкой, молодому сыру



Вино Сблнечная Доли́на Коку́р, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Кокур

Особенность: возраст лоз более 35 лет

Выдержка: непродолжительная выдержка в чане из нержавеющей стали

Крепость: 13%об.

Цвет: соломенный с золотистыми бликами

Аромат: выразительный, с нотами майского мёда, полевых цветов, мандариновой цедры и лимонной полыни

Вкус: яркий, освежающий, с лёгкой горчинкой и оттенками спелых европейских фруктов, лимона и пряностей в длительном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Рекомендации по употреблению: подавать к греческому салату, крабам и лангустинам, осетрине, сёмге на гриле, лазанье и пасте под сливочным соусом



Вино Солнечная Долина Мускát, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Мускат Белый, Мускат Александрийский, Мускат Оттонель

Крепость: 12%об.

Цвет: бледно-соломенный с зелеными бликами

Аромат: интенсивный, наполнен оттенками тропических фруктов, цветущей акации, глицинии, жасмина, и пряностями – белым перцем и мускатным орехом

Вкус: элегантный, освежающий, с лёгкой горчинкой и оттенками лимона, грейпфрута, герани, чайной розы и меда в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: составит хорошую пару с яркими блюдами азиатской кухни, блюдами из рыбы и морепродуктов – гребешков и мидий, а также фруктовыми летними салатами



Вино Солнечная Долина Меганóм, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Алиготе, Ркацители, Кокур, Гарс Левелю, Фурминт

Особенность: возраст лоз 30-35 лет

Крепость: 13%об.

Цвет: бледно-соломенный с зелеными бликами

Аромат: нежный, освежающий, с минеральными оттенками и тонами сухих трав, печеного и свежего яблока, груши и полевых цветов

Вкус: элегантный, с лёгкой горчинкой и дыни, меда и грейпфрута в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: подойдет к салатам с печенью, холодным закускам из рыбы и сыра, жульену с грибами, стейками из красной рыбы, жареной кефали, курице с черносливом, тушёному катрану, пазлье и пасте



Вино Солнечная Долина, розовое полусладкое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Кокур, Мерло, Ркацители, Каберне Совиньон

Крепость: 11-13%об.

Цвет: насыщенный розовый

Аромат: нежный, наполнен цветочными оттенками, ягодного конфитюра и красного яблока

Вкус: гармоничный, слегка маслянистый, со сбалансированной сладостью и послевкусием, посвященным спелой садовой клубнике

Температура подачи: 8-12°C

Рекомендации по употреблению: подавать к десертам, особенно к клубничному пирогу, молодым мягким и полутвердым сырам, теплым салатам и пасте с морепродуктами



Вино Солнечная Долина Пти Вердо́, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Пти Вердо 85%, Кефесия 15%

Выдержка: непродолжительная в чане из нержавеющей стали

Крепость: 13%об.

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: яркий, глубокий, ноты тёрна, смоквы, лесной ежевики и пиона

Вкус: плотный, бархатистый, сочный, с умеренной танинностью, насыщенными нотами вишни, черной смородины, лесных ягод и тонкими пряными нюансами

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: подойдет к бефстроганову, стейку, тёплой фуа-гра с брусничным джемом, жареному стейку, а также к хамону и зрелым сырам



Вино Солнечная Долина Сапера́ви, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Саперави, Кефесия

Выдержка: непродолжительная в чане из нержавеющей стали

Крепость: 13%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: сдержанный, наполнен оттенками ежевики, черной смородины, лесной фиалки и тонкими оттенками табачного листа

Вкус: среднетелый, сочный, с умеренной танинностью, деликатными нотами ягодного джема и черного перца в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: подойдет к овощам, приготовленным на гриле, разнообразным сырам – от свежих до выдержанных, а также к пицце, пасте, пирогам с начинкой из мяса или овощей



Вино Солнечная Долина Мегано́м, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Бастардо Магарачский, Кефесия

Особенность: возраст лоз 30-35 лет

Крепость: 13%об.

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: богат оттенками спелой вишни, черноплодной рябины, смородины, фруктового сливочного пудинга и сафьяна

Вкус: среднетелый, сочный, с приятными бархатистыми танинами и долгим послевкусием с оттенками граната, печеной сливы, кофе и сливок

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: подойдет к мясным и овощным блюдам, к пицце и пирогам с мясом, к пасте болоньезе, а также к мелкой дичи и разнообразным твёрдым сырам



Вино Сѳлнечная Долина Меганѳм Резерв, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Бастардо Магарачский, Кефесия

Особенность: возраст лоз 30-35 лет

Выдержка: в барриках из кавказского дуба не менее 1 года

Крепость: 13%об.

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: глубокий, с нотами спелых красных ягод, молочных сливок, сафьяна, ванильно-кофейными оттенками и черноплодной рябины

Вкус: полнотелый, сочный, танинный, с долгим послевкусием с оттенками граната, кофе и сливок, тонко выделанной кожи, табачного листа, черного перца и гвоздики

Температура подачи: 16-20°C

Рекомендации по употреблению: подойдет к любым мясным блюдам и закускам, будет сочетаться с овощами, приготовленными на гриле, с пирогами с мясной и грибной начинкой, также с твердыми выдержанными сырами



Вино Сѳлнечная Долина Марселан, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, г. Судак

Производитель: АО Солнечная Долина

Сортовой состав: Марселан 85%, Кариньян 15%

Выдержка: около 4 месяцев в чанах из нержавеющей стали

Крепость: 14%об.

Цвет: тѳмно-рубиновый

Аромат: свежий, с оттенками красных ягод, черной сладкой сливы и нюансами специй

Вкус: сочный, гармоничный, с округлыми шелковистыми танинами, с нотами спелых красных фруктов, ягодного джема и ванили в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: хорошо сочетается с запечѳнной телятиной, стейком, овощами на гриле или мясной пищей, также отлично подходит для сопровождения молодых полутвердых сыров



СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА

— 1 8 8 8 —

«Солнечная Долина» – одна из старейших российских виноделен полного производственного цикла, расположенная в Крыму. В 2018 году предприятию исполнилось 130 лет.

Археологические раскопки древнейших поселений свидетельствуют о том, что виноделие существовало здесь примерно с VII - VI веков до н.э. Древние греки и генуэзцы, жившие в разные периоды в этой местности, оставили нам богатое наследие – редкие, аборигенные сорта винограда, многие из которых на сегодняшний день растут только в Солнечной Долине. Именно эти сорта винограда и стали основой знаменитых вин «Черный Доктор», «Черный Полковник», Солнечная Долина», а вина, в свою очередь, визитной карточкой нашей винодельни.

Виноградники «Солнечной Долины» находятся в особой микроразоне полуострова Крым рядом с мысом Меганом и окружены со всех сторон горами и морем. Высокие среднегодовые температуры, практически полное отсутствие осадков (до 300 мм в год) и сильные жаркие ветра, песчано-кремниевые почвы с соляными горизонтами – все эти факторы создают уникальные условия для виноделия в этой местности.

Общая площадь виноградников «Солнечной Долины» составляет более 400 Га, на которых выращивается более 50 как автохтонных, так и европейских сортов винограда.

На винодельческом предприятии «Солнечная Долина» трудятся несколько поколений потомственных виноделов и агрономов. Вот уже более 17 лет винодельня «Солнечная Долина» сотрудничает с известным французским консультантом Винсентом Дюберне из винной лаборатории «Дюберне» (Лангедок).

С 2001 года «Солнечная Долина» начала выпуск сухих вин и за последние 10 лет достигла существенного прогресса в их качестве, в том числе благодаря плотному сотрудничеству с французскими коллегами.

Вина «Солнечной Долины» создаются на новейшем итальянском оборудовании. Парк оборудования постоянно обновляется и внедряются новые технологии при производстве вин. Выдерживаются как в российских, так и во французских дубовых бочках. Качество вин «Солнечной Долины» отмечено более чем 100 медалями и дипломами престижных российских и международных конкурсов. Винодельня одна из первых получила лицензию на право производства вин с защищенным географическим указанием "КРЫМ".