

Вино Семь Морей, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Рислинг, Алиготе, Шардоне

Выдержка: на дрожжевом осадке в течении 6-ти месяцев, выдержка Шардоне в бочках из французского дуба в течение 3-х месяцев

Особенность: ручной сбор, холодная мацерация, ферментация всех сортов по отдельности в стальных емкостях

Цвет: соломенный

Аромат: интенсивный, комплексный, цветочно-цитрусовый с нотами белых фруктов

Вкус: освежающий, гармоничный, минеральный с широкой гаммой оттенков спелых южных фруктов в длительном фруктовом послевкусии

Температура подачи: 8-9 °C

Гастрономия: в сочетании с холодными закусками и салатами из морепродуктов и рыбы, рыбой на пару, нежирным мясом и птицей



Вино Семь Морей, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 13,9% об.

Сортовой состав: Каберне Фран, Каберне Совиньон

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, кратковременная мацерация на мезге, ферментация в стальных емкостях

Выдержка: на дрожжевом осадке в течении 6-ти месяцев

Цвет: нежно-розовый

Аромат: интенсивный, яркий, ягодный со сливочными и пряными оттенками

Вкус: сочный, сбалансированный, минеральный со сладковатыми нотами спелых ягод в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-9 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с фруктами, холодными закусками из рыбы, сырами



Вино Семь Морей, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Красностоп Золотовский, Саперави, Каберне Совиньон

Выдержка: в бочках из кавказского и французского дуба в течение 12 месяцев

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, ферментация в стальных емкостях

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, с тонами вишни и чернослива, и оттенками черного перца, фундука, ванили и древесными нотками

Вкус: сочный, среднетелый, со средним уровнем танинов, с длительным ягодным, терновым послевкусием

Температура подачи: 13-14 °C

Гастрономия: в сочетании с сырами с белой плесенью, холодными и горячими закусками из мяса, мясо на гриле



Вино Мопо (Мбно) Алиготе, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Алиготе

Выдержка: на дрожжевом осадке в течение 6 месяцев

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, холодная мацерация, ферментация при низкой температуре

Цвет: светло-соломенный

Аромат: изящный, минеральный, со сладковатыми нотами белых персиков, алычи, весенних луговых трав и цветов

Вкус: освежающий, минеральный, сбалансированный с приятным послевкусием, выраженным тонами цитрусов, трав и неспелых косточковых фруктов

Температура подачи: 8-9 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с устрицами, рыбой на пару, холодными закусками из рыбы



Вино Мопо (Мбно) Шардоне, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: на дрожжевом осадке во французских дубовых бочках в течение 6 месяцев

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, холодная мацерация, ферментация в бочках из французского дуба

Цвет: ярко-соломенный

Аромат: яркий, освежающий с широкой гаммой сочных оттенков яблока, груши, персика и тропических фруктов

Вкус: полнотелый, минеральный с нотами спелых белых фруктов, нюансами ванили и сливок в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-9 °C

Гастрономия: в сочетании с рыбой на пару, пастой, нежирным мясом и птицей, сырами



Вино Мопо (Мбно) Розе, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Каберне Совиньон

Выдержка: на дрожжевом осадке в течение 6 месяцев

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, кратковременная мацерация на мезге, ферментация в стальных емкостях при низких температурах

Цвет: нежно-розовый

Аромат: интенсивный, яркий, с тонами красных ягод, смородины, клубники со сливками, земляники, вишни, весенних цветов и намеками на выпечку

Вкус: сочный, сбалансированный, со сладковатыми нотами спелых фруктов и ягод в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с фруктами, сырами, блюдами из рыбы и печеными овощами



Вино Мопо (Мóно) Саперави, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Саперави

Выдержка: в бочках из кавказского и французского дуба в течение 12 месяцев

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, ферментация в стальных ёмкостях

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: интенсивный, яркий, с тонами вишни, голубики, граната, сливок, дополненными разнообразными пряными оттенками

Вкус: насыщенный, с бархатистыми танинами, нотами специй и длительным вишнево-сливочным послевкусием

Температура подачи: 14-15 °С

Гастрономия: в сочетании с мясом на гриле, барбекю, дичью, холодными закусками из мяса



Вино Мопо (Мóно) Каберне Совиньон, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Каберне Совиньон

Выдержка: в бочках из кавказского и французского дуба в течение 12 месяцев

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, ферментация в стальных ёмкостях

Цвет: бордовый с гранатовым оттенком

Аромат: комплексный, тона зрелых ягод и джема из вишни, ежевики и сливы переплетаются с деликатными пряными и ореховыми оттенками

Вкус: полнотелый, с бархатистыми танинами, пряный, с длительным фруктовым и ванильным послевкусием

Температура подачи: 14-15 °С

Гастрономия: в сочетании с горячими закусками, мясом на гриле и барбекю, дичью



Вино Мопо (Мóно) Красностоп, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Красностоп Золотовский

Выдержка: в бочках из кавказского и французского дуба в течение 12 месяцев

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, ферментация в стальных ёмкостях

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: интенсивный, с оттенками вишни, чернослива, темного шоколада и древесными нюансами

Вкус: полнотелый, сбалансированный, с бархатистыми танинами, пряный, с тонами кизила и терна в длительном послевкусии

Температура подачи: 14-15 °С

Гастрономия: в сочетании с холодными и горячими закусками из мяса, мясом на гриле, медальонами и стейками



Вино Бунт, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Цитронный Магараха

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, ферментация и длительная мацерация на мезге; создано по технологии оранжевых вин

Цвет: светло-янтарный

Аромат: яркий, с тонами цветов и оттенками айвы, кураги, цедры апельсина, варенья из лепестков роз и орехов

Вкус: полнотелый, экстрактивный, с едва уловимыми танинами, с нотами белой сливы, подвяленных садовых фруктов и деликатных специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: в сочетании с морепродуктами в пряном соусе, блюдами паназиатской кухни, пастой, мясом птицы и сырами



Вино РАШ, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 12,7% об.

Сортовой состав: Рислинг, Алиготе, Шардоне

Выдержка: на дрожжевом осадке в течении 6-ти месяцев; выдержка Шардоне в течение 6-ти месяцев в бочках из французского дуба

Особенность: ручной сбор, холодная мацерация, ферментация всех сортов по отдельности – Рислинг и Алиготе в стальных емкостях, а Шардоне в бочках из французского дуба

Цвет: соломенный

Аромат: интенсивный, комплексный, цветочно-цитрусовый с нотами белых фруктов и сливочными нюансами

Вкус: полнотелый, яркий, с оттенками спелых персиков, желтого яблока, манго, дополненных тонами ванильного крема и минеральностью в послевкусии

Температура подачи: 8-9 °C

Гастрономия: в сочетании с холодными закусками и салатами из морепродуктов и рыбы, устрицами, рыбой на пару, пастой с нежирным мясом и птицей



Вино НРАВ, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Краснодарский край, Темрюкский район, пос. Сенной

Производитель: Винодельня Узунов

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: Красностоп Золотовский, Каберне Совиньон, Саперави

Выдержка: в бочках из кавказского и французского дуба в течение 12 месяцев

Особенность: ручной сбор, охлаждение винограда, ферментация всех сортов отдельно в стальных ёмкостях

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: интенсивный, с оттенками вишни, чернослива, черной смородины, темного шоколада, нюансами паприки и черного перца

Вкус: комплексный, сбалансированный, с бархатистыми танинами, с тонами сливы, ежевики, ванили и пряностей в длительном послевкусии

Температура подачи: 14-15 °C

Гастрономия: в сочетании с холодными и горячими закусками из мяса, мясом на гриле, медальонами и стейками





ВИНОДЕЛЬНЯ УЗУНОВ

К идее создания собственной винодельни Ярослав Узунов пришёл не спонтанно - этому предшествовали годы учёбы в аграрном университете и работа в должности винодела на агрофирме "Фанагория", а главное - опыт трёх предыдущих поколений, заложенный в памяти и генах.

Посёлок Сенной расположен на побережье Таманского залива, на полосе земли между ним и Ахтанизовским лиманом. Такое географическое положение придаёт здешнему терруару индивидуальные черты.

Сильная жара летом, доходящая до +33 °С, смягчается близостью водоёмов. Суточные перепады температур, не менее значительные, чем в других регионах Тамани, сопровождают сильные прибрежные ветры. Зато осенью и зимой водная поверхность становится той "грелкой", которая продлевает тёплый период, позволяя гроздям винограда комфортно вызревать на неукрывных виноградниках. В зимние пики, в основном приходящиеся на февраль, в некоторые годы, составляет до -17 °С, близость водного "аккумулятора тепла" смягчает действие холодных масс, предохраняя лозы от вымерзания.

Эксперименты по производству первых собственных вин Узунов начал в 2008 году, взяв в аренду 2 га виноградников, и только в 2016 году хозяйство получило возможность высадить лозы на собственных площадях. К этому времени винодел полностью определился с составом сортов, выбор которых был тем более тщательным из-за небольшой площади участка под посадку.

Были посажены по 0,3 га классики: Саперави, Каберне Совиньон, Шардоне, Алиготе и Совиньон Блан, Каберне Совиньон, а также Саперави и знаменитого автохтона Краснотоп Золотовский, с плотностью посадки 2200 лоз на гектар. Никакой механизации на винограднике не применяется, все операции, от высадки лозы до сбора и сортировки ягод производятся вручную.

Винодельня оборудована пневматическим прессом, ёмкостями из нержавеющей стали, все они оснащены охлаждающими рубашками, терморегуляцией, изготовлены на заказ по проекту самого винодела. Используются дубовые бочки из кавказского дуба (Фанагория) и французского дуба (RADOUX). Потенциальная мощность винодельни составляет 50 000 бутылок в год.