

Oleg Repin Pinot Noir
Олег Рэпин Пино Нуар, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ВК "Сатера"

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках, 30% из которых — новые

Цвет: вишневый

Аромат: элегантный, наполнен ярко выраженными нотами спелой вишни, черешни, земляники, оттенками сухофруктов, дыма, ванили и сливок

Вкус: гармоничный, сочный, с приятной кислотностью, мягкими танинами и оттенками малины, клубничного джема, граната и ванили, в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с холодными мясными закусками, блюдами из дичи, приготовленными на гриле, выдержанными сырами



Oleg Repin Riesling
Вино Олег Рэпин Рйслинг, белое сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ВК "Сатера"

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Рислинг

Выдержка: 6 месяцев на дрожжевом осадке

Особенности: виноград собирается с плато Алькадар, ручной сбор урожая

Цвет: соломенно-золотистый с легкими зеленоватыми бликами

Аромат: выразительный, свежий с оттенками персика, дыни, абрикоса, тропических фруктов и легкими минеральными акцентами

Вкус: чистый, освежающий с тонами абрикоса, персика и сладкой желтой груши.

Бодрящее сухое послевкусие с приятной горчинкой и тоном белой черешни

Температура подачи: 10 - 12 °C

Гастрономия: подавать в качестве аперитива или к блюдам из рыбы, моллюскам, морепродуктам



Oleg Repin Listva Cabernet Sauvignon
Олег Рэпин Листва Каберне Совиньон, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ВК "Сатера"

Крепость: 14,5% об.

Сорт винограда: Каберне Совиньон

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках, 30% из которых — новые

Цвет: рубиновый

Аромат: притягательный, наполнен нотами красных и черных ягод с доминантой темной малины, тонами граната, молотого черного перца и лакрицы

Вкус: полный, элегантный, хорошо сбалансированный и структурированный вкусом с бархатистыми танинами и долгим послевкусием с нюансами сладких специй, сушеной вишни, черники и темного дерева

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: составит отличную пару жареной баранине, курице, свинине на гриле, овощам-гриль



Oleg Repin Listva Syrah
Олег Рэпин Листва́ Сира́, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ВК "Сатера"

Крепость: 14,5% об.

Сорт винограда: Сира

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках, 30% из которых — новые

Цвет: бордовый

Аромат: яркий, с оттенками граната, дикой черники, ежевики, малины, цедры лимона и фиалки, дополненными штрихами гранита, дробленого перца и шалфея

Вкус: характеризуется поразительной мягкостью, полнотой, шелковистые танины выстилают долгое послевкусие с пикантной перечной ноткой, деликатной сладостью ежевичного варенья, темного шоколада и ванили

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подойдет к мясу, приготовленному на гриле, блюдам из красного мяса и дичи, выдержанным сырам



Oleg Repin Pinot Noir B
Олег Рэпин Пино́ Нуа́р Бетон, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ВК "Сатера"

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Пино Нуар

Особенность: ферментация и выдержка проходили в бетонных емкостях в течение 6 месяцев

Цвет: бледно-бордовый

Аромат: богатый, с оттенками увяленной вишни, засушенных цветов розы, вишневого дерева, подлеска, табака, клюквы и тонкими нюансами влажной земли

Вкус: гармоничный, сбалансированный, аккуратная приятная кислотность, гладкие танины, послевкусие выражено нотами красных лесных ягод, пряных трав и нежными древесными акцентами

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подойдет к паштетам и ризотам, мясу птицы с ягодными соусами, салату с ростбифом и грибами, сырам с белой плесенью



Oleg Repin Saperavi Carbonica
Олег Рэпин Сапера́ви Карбо́ника, красное сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ВК "Сатера"

Крепость: 14,5% об.

Сорт винограда: Саперави

Особенность: виноградники расположены на высоте 300 м над уровнем моря, вино произведено методом карбонической мацерации

Цвет: бордовый

Аромат: демонстрирует мощные тона темных спелых фруктов, терна, черной черешни и малины

Вкус: элегантный, сбалансированный, хорошо структурированный, с плотной текстурой, пряными и ягодными оттенками и гармоничным послевкусием

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: подходит к жареному или приготовленному на гриле мясу, колбасам, сырам



Oleg Repin Rose
Олег Рэпин Розэ, розовое сухое

Страна: Россия

Регион: Крым, Севастополь

Производитель: ВК "Сатера"

Крепость: 13,4% об.

Сорт винограда: Сира

Особенность: для ферментации при контролируемой температуре с дикими и культурными дрожжами используются итальянские амфоры и дубовые бочки

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке

Цвет: лососевый

Аромат: манит нотками засахаренной клубники и вишни, дополненными оттенками гранатовой кожуры и карамели

Вкус: умеренно насыщенный, питкий, с фруктово-ягодными акцентами, полированной меловой текстурой и хрустящей кислотностью. Послевкусие сухое, гармоничное

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: подавать в качестве аперитива или в паре с летними салатами



Oleg Repin производит крымская винодельческая компания Сатера в бахчисарайском районе, созданная в 2001 году на базе типового совхоза-завода в селе Долинное 1978 года постройки. Бренд Oleg Repin получил название в честь автора проекта, профессионального энолога с двумя образованиями и большим опытом в виноделии, Олега Репина, лично

участвующего в изготовлении вин и контролирующего каждый этап производства. За последние годы компания начала переживать бурный рост как в смысле увеличения объема выпуска продукции (достигнув более 3,5 миллионов бутылок в год), так и в смысле повышения ее качества. Постепенно обновляются и совершенствуются производственные мощности – недавно было приобретено итальянское оборудование для переработки винограда Della Toffola, куплены резервуары из нержавеющей стали для винификации с компьютерным контролем автоматической регулировки температур и новые емкости для погребов.

Виноградники, из урожаев которых создаются вина Oleg Repin, занимают без малого 50 гектаров земель в западно-предгорной зоне полуострова на почвах из скопления рыхлых продуктов выветривания горных пород и наносных отложений, возникших от дождевых и талых вод у подножий гор. Известково-карбонатный состав терруара питает лозы уникальными микроэлементами, за счет которых вина Oleg Repin получают с изумительно тонкой атласной текстурой, минеральным телом и с мощным фруктово-цветочным ароматом. Сажены лоз привезены из знаменитого французского питомника Гийом, занимающегося размножением и селекцией саженцев с 1885 года.

