

**Kacha Valley Cabernet Franc**  
**Вино Кáча Вéлли Каберне Фран, красное сухое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, ВВТ Бахчисарайская долина р. Качи

**Производитель:** Сатера

**Крепость:** 14 % об.

**Выдержка:** 12-14 месяцев в новых французских дубовых бочках

**Сорт винограда:** Каберне Фран

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** раскрывается тонами сладкой ежевики, горькой сливы, терпкой смородины, подлеска и пряных специй

**Вкус:** богатый, щедрый, повторяющий оттенки аромата, с плотными танинами, умеренной кислотностью и долгим, пряным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с дичью, жареным мясом, карпаччо из говядины, тушеной говядиной, испанской паэльей и зрелыми сырами



**Kacha Valley Sangiovese**  
**Вино Кáча Вéлли Санджовезе, красное сухое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, ВВТ Бахчисарайская долина р. Качи

**Производитель:** Сатера

**Крепость:** 14 % об.

**Выдержка:** 12-14 месяцев в новых французских дубовых бочках объемом 225 л

**Сорт винограда:** Санджовезе

**Цвет:** темно-гранатовый

**Аромат:** полон нот чернослива, спелой сливы, белого перца, лесных ягод, вишни, ежевики и черники, позже проявляются оттенки пьяной вишни, хвои, кожи, кофе, какао и лакрицы

**Вкус:** гармоничный, сбалансированный, с мягкой текстурой и шелковистыми танинами, нотами спелых фруктов, лесных ягод и темного шоколада в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** подавать к жареному, приготовленному на гриле или вертеле красному мясу, а также к пасте под пряным томатным соусом, пицце с ростбифом или прошутто



**Kacha Valley Petit Verdot**  
**Вино Кáча Вéлли Пти Вердо, красное сухое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, ВВТ Бахчисарайская долина р. Качи

**Производитель:** Сатера

**Крепость:** 13 % об.

**Выдержка:** 12-14 месяцев в новых французских дубовых бочках объемом 225 л

**Сорт винограда:** Пти Вердо

**Цвет:** бордово-рубиновый

**Аромат:** элегантный, с нотами лесных ягод (голубика, черника), ежевики, кизила, дополненные оттенками табака и степных трав

**Вкус:** плотнотелый, напористый, с шероховатыми танинами, выражен нотами чернослива, вишни и черной смородины в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** подавать к блюдам из дичи, жареного красного мяса, тушеной баранины и зрелыми сырами



## **Kacha Valley Dolinnoe Red** **Вино Кáча Вэлли Долинное, красное сухое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, ВВТ Бахчисарайская долина р. Качи

**Производитель:** Сатера

**Крепость:** 13,5 % об.

**Выдержка:** 12-14 месяцев в новых французских дубовых бочках объемом 225 л

**Сорт винограда:** Каберне совиньон 65%, Каберне фран 25%, Мальбек 10%

**Цвет:** бордово-рубиновый

**Аромат:** интенсивный, комплексный, с оттенками спелых черных ягод – черной смородины, черешни, вишни, а также сливы, дополненные копченой паприкой, табаком, лавровым листом и черным перцем

**Вкус:** сбалансированный, с округлым телом, бархатистыми танинами, выражен тонами ванильного табака, горького шоколада, душистого перца и ягодного конфитюра в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** подавать к блюдам из дичи, утке конфи, стейку с перченым или ягодным соусом, красному мясу на гриле или на вертеле, выдержанным сырам

Винодельческое хозяйство «Сатера» было создано группой единомышленников: Игорем Самсоновым, Максимом Факеевым, Русланом и Марианной Классовыми, – которые за 15 лет существования компании сумели создать не просто коммерчески успешный винный бренд, но и новую философию крымского виноделия.

В 2001 году инициаторы проекта купили старый винзавод, расположенный в Бахчисарайском районе Крыма, в селе Долинном. 2005 год считается временем создания бренда Esse, который открыл страницу премиального виноделия в новейшей крымской истории. В 2010 году в Долинном был заложен первый собственный виноградник «Сатеры», где на 46 гектарах было посажено 17 сортов винограда. В 2011 году к команде основателей «Сатеры» присоединился талантливый винодел Олег Репин, который в настоящее время отвечает за все вина **Esse и Kacha Valley**. В 2017 году был посажен второй собственный виноградник площадью 42 гектара с 6 сортами винограда, а в 2021 году куплен дополнительный участок земли под посадку площадью 6,4 гектара. В конце 2020 года после тяжелой болезни ушел из жизни главный идеолог и вдохновитель проекта – Игорь Самсонов.

Для определения состава почв и рекомендаций по посадке в 2009 году в Крым были приглашены специалисты из Франции. Виноградники были высажены на высоте около 300 м над уровнем моря. Состав почв определяется как делювиально- карбонатный. Плотность посадки – 4000 лоз/га. Практикуется ограничение урожайности 6-7 т/га для белых сортов, 4-5 т/га – для красных. Используется только ручной сбор в пластиковые ящики по 10-12 кг.

На своей винодельне «Сатера» использует современное оборудование компаний Della Toffola, Pellenc и Fimer. Ферментация вина проходит в емкостях из нержавеющей стали с контролем температуры. Для выдержки используются бочки из французского дуба от бондарных хозяйств Radoux и Seguin Moreau. Система Girapallete с автоматическим ремюажем используется для производства игристых вин классическим способом.

