## Hin Areni Voskehat Вино Ин Арени́ Воскеа́т, белое сухое

**Страна:** Армения **Регион:** Арени

**Производитель:** ЗАО Ин Арени **Сорта винограда:** Воскеат-100%

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Цвет: светло-соломенный с золотистыми бликами

**Аромат:** элегантное, с минеральными оттенками, развивает цветочные и цитрусовые ноты, а также ароматы персика, белого абрикоса, цветов-

медоносов и жёлтой груши.

**Вкус:** сбалансированный, освежающий, с тонами зелёного яблока, незрелого персика, цитрусовых леденцов и лёгкими медовыми нюансами в

послевкусии

Температура подачи: 11-12 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать к

морепродуктам, блюдам из рыбы и сырам.



**Страна:** Армения **Регион:** Арени

**Производитель:** ЗАО Ин Арени **Сорта винограда:** Арени-100%

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Цвет: нежно-розовый

**Аромат:** деликатный, с нотами красных ягод, шиповника, оттенком граната, сладких цитрусовых фруктов и лёгкими сливочными нюансами

Вкус: гармоничный, с оттенками малины, клубники со сливками,

лимонного мармелада, свежескошенной травы и минеральными нюансами

в послевкусии.

Температура подачи: 11-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать к морепродуктам, блюдам из рыбы, горячим закускам и сырам.





## Hin Areni Areni Вино Ин Арени́ Арени́, красное сухое

**Страна:** Армения **Регион:** Арени

**Производитель:** ЗАО Ин Арени **Сорта винограда:** Арени-100%

**Крепость:** 14,5 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Цвет: насыщенно-рубиновый

Аромат: комплексный, тонкий, с нотами лесных ягод и дополняющими

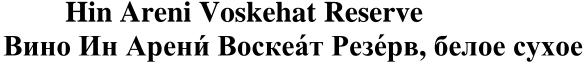
их нюансами перца.

Вкус: богатый, с тонами красных ягод, легкими минеральными нюансами

и приятно терпким послевкусием. **Температура подачи:** 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать к мясным

закускам, блюдам из красного и белого мяса и зрелым сырам.



**Страна:** Армения **Регион:** Арени

**Производитель:** ЗАО Ин Арени **Сорта винограда:** Воскеат-100%

Крепость: 14 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках

Цвет: золотистый

**Аромат:** яркий, с оттенками жёлтой груши, спелого персика, дыни, цитрусового мармелада, липы, меда, акации, ванили и поджаренных лесных орехов.

**Вкус:** сбалансированный, с яркой кислотностью, подчёркивающей ноты персика, айвового варенья, жёлтого яблока и апельсиновых цукатов, дополненных нюансами сливок и пряностей в продолжительном

послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве аперитива, а также для сопровождения рыбы, морепродуктов, салатов и сыров.



**HIN ARENI** 

## Hin Areni Areni Reserve Вино Ин Арени́ Арени́ Резе́рв, красное сухое

**Страна:** Армения **Регион:** Арени

**Производитель:** ЗАО Ин Арени **Сорта винограда:** Арени-100%

Крепость: 14,5 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: богатый, многогранный, с нотами увяленных чёрных ягод,

чернослива в тёмном шоколаде и сладких специй.

**Вкус:** комплексный, с оттенками джема из шелковицы, чёрной смородины, увяленной вишни, малины, тонковыделанной кожи, молотого перца и табачного листа.

Температура подачи: 16-18 °C

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать к мясным закускам, блюдам из красного и белого мяса, горячим закускам и зрелым сырам.



Hin Areni— молодая винодельня, основанная в 2007 году около села Арени Вайоцдзорской области, от которого и получила свое название. На протяжении тысячелетий село Арени было колыбелью армянского виноделия, и сегодня Ин Арени демонстрирует возможности этого региона мира, красоту коренных армянских сортов винограда и богатые традиции армянского виноделия. Здание винодельни было спроектировано известным

дизайнером из Аргентины — Марио Япаз. Современное оборудование винодельни привезено из Италии и Франции. Для выдержки вин используются бочки из древесины дуба, выращенного на пышных склонах в регионе Арцах. Мощности винодельни позволяют перерабатывать более 250 тонн винограда.

