

Continental Wine Koshu Вино Континентал Косю, белое сухое

Страна: Япония

Регион: префектура Яманаси (о.Хонсю)

Производитель: San Foods Co., Ltd

Категория: виноградное вино

Сорт винограда: Косю* 100%

Крепость: 11%об.

Особенность: для производства вина используют древний автохтонный сорт винограда Косю, являющийся визитной карточкой префектуры Яманаси

Цвет: светло-соломенный

Аромат: свежий, чистый, с преобладанием нюансов белых фруктов и цитрусов

Вкус: гармоничный, сбалансированный, с невысокой кислотностью, сладковатыми плодовыми тонами и свежим послевкусием

Температура подачи: 6-8°C

Рекомендации по употреблению: идеально гармонирует с блюдами японской кухни, а также хорошо сочетается с моллюсками и нежирной рыбой

*Косю (甲州, Koshu) – японский сорт винограда с розоватой кожицей, используемый для производства белых вин. До появления виноделия в Японии Косю использовался как столовый виноград. Из Косю делают вина различных стилей: раньше для вин было характерно горькое послевкусие и сильная терпкость, но в последнее время, благодаря сортовому наработкам, качество улучшилось, и стало возможным производить свежие и фруктовые вина.



Continental Wine Muscat Bailey A Вино Континентал Мускат Бейли А, красное сухое

Страна: Япония

Регион: префектура Яманаси (о.Хонсю)

Производитель: San Foods Co., Ltd

Категория: виноградное вино

Сорт винограда: Мускат Бейли А* 100%

Крепость: 12%об.

Особенность: для производства вина используют уникальный японский гибридный сорт винограда Muscat Bailey A

Цвет: вишневый с рубиновым отливом

Аромат: интенсивный, с преобладанием нот черешни, сливы, клубники, малины, шелковицы и лесных ягод

Вкус: питкий, гармоничный, сочный, с шелковистыми танинами, раскрывается тонами чернослива, брусничного варенья, зелёной дыни и сухих трав в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: идеально дополнит вкус блюд японской кухни, а также составит гармоничную пару блюдам из говядины, лосося или тунца, жареной утке, свинине на гриле и нежным, мягким сырам

* Мускат Бейли А (Muscat Bailey A) – красный гибридный сорт винограда, выведенный в Японии в 1927 году путём скрещивания сортов Muscat of Hamburg и Bailey. Является на сегодняшний день одним из самых популярных винных сортов в стране. Ягоды имеют толстую кожуру, но несмотря на это, Мускат Бейли А даёт лёгкие красные вина с невысоким уровнем танинов и кислотности.



Линейка вин Continental представляет уникальный терруар Нирасаки, префектуры Яманаси. Первые вина Continental были выпущены 3 ноября 2022 года. Целью создания линейки является стремление компании SAN.foods предложить, как можно большему числу потребителей возможность насладиться неповторимым, чистым

вкусом истинных японских вин из различных сортов винограда. В производстве вин линейки Континентал используют исключительно японские сорта винограда, такие как **Delaware, Muscat Bailey A, Koshu и Shine Muscat**. Процесс винификации протекает в соответствии с лучшими японскими винодельческими традициями. Виноград собирают в момент оптимальной спелости ягод.

Компания SAN.foods была создана в 1976 году в префектуре Яманаси и занималась производством пищевых приправ. В 1994 году была получена лицензия на продажу спиртных напитков, а в 2009 году — и на производство. В 2012 году был построен завод по розливу спиртных напитков. В 2018 году компания SAN.foods была выбрана Министерством экономики, торговли и промышленности в качестве "региональной компании будущего". Принимая во внимание безопасность и надежность, высокие этические стандарты и профессионализм, SAN.foods каждый день продолжает бросать вызов общепринятому и стремится достигать новых горизонтов, делая жизнь своих клиентов качественнее. SAN.foods является лидером в отрасли, которая поддерживает японскую культуру питания.

Яманаси – префектура, расположенная в регионе Тюбу на острове Хонсю, Япония. Административный центр префектуры – город Кофу. Здесь расположены самые высокие горы Японии, в том числе гора Фудзи. Яманаси считается центром виноделия и садоводства, лидирует в стране по выращиванию винограда, персиков и сливы сумомо.