

### **Вино крепленое Мускатное Фестивальное, розовое сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** АО Солнечная Долина

**Сортовой состав:** Мускат Белый, Мускат Гамбургский, Мускат Оттонель, Мускат Розовый, Мускат Александрийский

**Выдержка:** купаж спиртов от 1 месяца до 1 года выдержки в дубовой бочке

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** медно-розовый

**Аромат:** яркий, сложный, с преобладанием оттенков чайной розы, спелого абрикоса и кураги, цукатов, а также мускатного ореха и других пряностей

**Вкус:** маслянистый, с хорошим балансом сладости и кислотности и оттенками вяленой дыни, инжира, цукатов, персика, шиповника, айвы в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-18°C

**Гастрономия:** подавать к выпечке и десертам на основе шоколада и фруктов, к мороженому, к сашими и роллам; яркие мясные или рыбные блюда по корейским рецептам или мясо, приготовленное с большим количеством специй и пряностей



### **Вино крепленое Портвейн Крымский, белое сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** АО Солнечная Долина

**Сортовой состав:** Кокур, Ркацители и смесь автохтонных и европейских белых сортов

**Выдержка:** не менее 3 лет в дубовой бочке, остальное время в бутылке

**Особенность:** возраст лоз 30-35 лет

**Крепость:** 17,5%об.

**Цвет:** насыщенный янтарный

**Аромат:** достаточно сдержанный с тонами розы, цукатов, ванили, орехов и нотками кожи, кофе и табачного листа, обрамлённые в пряные тонки мускатного ореха и имбиря

**Вкус:** насыщенный, полнотелый, с пряно-медовыми тонами, оттенками сухофруктов и ржаной корочки в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-18°C

**Гастрономия:** подавать к тирамису, горячей выпечке без шоколада, фруктовому салату, гусиному фуа-гра, сырам с голубой плесенью, закусками и деликатесами на основе паштетов и копчёностей



### **Вино крепленое Портвейн Крымский 1991, белое сладкое**

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** АО Солнечная Долина

**Сортовой состав:** Кокур, Ркацители и смесь автохтонных и европейских белых сортов

**Выдержка:** не менее 3 лет в дубовой бочке, остальное время в бутылке

**Особенность:** винтажный портвейн урожая 1991 года

**Крепость:** 17,5%об.

**Цвет:** янтарный с медным отливом

**Аромат:** яркий, сложный, раскрывается тонами сушеного абрикоса, фиников, цукатов, ванили, орехового варенья и фруктовой выпечки

**Вкус:** интенсивный, полнотелый, с нотами яблочного и абрикосового повидла, сухофруктов, сладких специй и жареного фундука в послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** подавать к тирамису, яблочному пирогу, фуа-гра, сырам с голубой плесенью, закускам и деликатесам на основе паштетов и копчёностей



## Вино крепленое Солнечная Долина, белое сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** АО Солнечная Долина

**Сортовой состав:** Сары Пандас, Кок Пандас, Солнечнодолинский, Капсельский Белый, Мускат Белый, Гарс Левелю, Фурминт, Пино Серый, Кокур

**Выдержка:** не менее 3 лет в дубовой бочке, остальное время в бутлке

**Особенность:** возраст лоз 30-35 лет

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** насыщенный янтарный с золотистыми бликами

**Аромат:** сложный, медово-цветочный, с богатой палитрой ароматов экзотических и европейских фруктов и ноткой мускатного ореха и пряностей

**Вкус:** насыщенный, глубокий, с оттенками вяленой дыни, инжира, цукатов, персика, шиповника и айвы в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-18°C

**Гастрономия:** подавать к тирамису, к выпечке без шоколада, лимонному сорбету, фруктовому салату, солёным фисташкам, фуа-гра, мороженому и сырам с голубой плесенью



## Вино крепленое Черный Полковник, красное сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** АО Солнечная Долина

**Сортовой состав:** Джеват Кара, Эким Кара, Кефесия, Одесский Черный, Бастардо Магарачский, Каберне Совиньон

**Выдержка:** не менее 3 лет в дубовой бочке, остальное время в бутылке

**Особенность:** возраст лоз 30-35 лет

**Крепость:** 17,5%об.

**Цвет:** насыщенный темно-рубиновый, с гранатовыми оттенками

**Аромат:** мощный, сложный с тонами молочного ириса, шоколада, чернослива и кофе мокко, оттенками кожи, табака и корня солодки

**Вкус:** насыщенный, плотный, с приятной танинностью и тонами молочного шоколада, сушеных фруктов – инжира, граната, чернослива, а также пряными и табачными нотками в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-18°C

**Гастрономия:** идеально с молочным шоколадом, горячей шоколадной выпечкой, миндальным сорбетом, а также с фисташками и выдержанными сырами; к стейкам и мясу, приготовленному на гриле вместе с кисло-сладкими ягодными соусами



## Вино крепленое Черный Доктор, красное сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** АО Солнечная Долина

**Сортовой состав:** Эким Кара (70-80%), Джеват Кара, Кефесия

**Выдержка:** не менее 5 лет в дубовой бочке, остальное время в бутылке

**Особенность:** ручной сбор, ограниченный тираж, возраст лоз 30-35 лет

**Крепость:** 16%об.

**Цвет:** гранатовый с рубиновыми бликами

**Аромат:** яркий, глубокий с тонами чернослива, шоколада, замши, которые дополняются оттенками ванили, кизила и терна, а также нотами кожи, табачного листа, воска и пряностей

**Вкус:** насыщенный, плотный, бархатистый, с выраженными оттенками сушёной груши, молочных сливок, сафьяна, цареградской шелковицы, кофе и сливок в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** дижестив, с сигарой; подавать с горьким шоколадом, профитролями, ванильным мороженым, а также с выдержанными сырами; хорошим сопровождением также станут деликатесы и копчености из мяса и дичи



## Вино крепленое Кагор Солнечной Долины, красное сладкое

**Страна:** Россия

**Регион:** Крым, г. Судак

**Производитель:** АО Солнечная Долина

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон, Бастардо магарачский, Одесский черный и другие красные сорта – 10-20%.

**Крепость:** 16% об.

**Особенности:** это вино было выбрано Русской Православной Церковью для богослужбных целей

**Цвет:** интенсивный темно-рубиновый

**Аромат:** яркий, чистый. Основу букета составляют тона зрелых и подсушенных черных ягод - чернослива, изюма, инжира. После нескольких минут в бокале дополнительно раскрываются нюансы специй и пряных трав. Пикантности аромату придают ноты ягодного уvara, горького шоколада и дымка

**Вкус:** мягкий, маслянистый, сочный и обволакивающий с шелковистыми танинами. Послевкусие долгое, мягкое и тёплое с оттенками джема из черной смородины

**Температура подачи:** 16 - 18 °C

**Гастрономия:** составит отличную пару к пасхальной и другой сладкой выпечке, к блюдам праздничного стола. Особенно хороши будут сочетания с мясными блюдами и закусками, приготовленными в кисло-сладком и пряном соусе. Также можно рекомендовать в качестве сопровождения к шоколадным и ягодным десертам



«Солнечная Долина» – одна из старейших российских виноделен полного производственного цикла, расположенная в Крыму. В 2018 году предприятию исполнилось 130 лет.

Археологические раскопки древнейших поселений свидетельствуют о том, что виноделие существовало здесь примерно с VII - VI веков до н.э. Древние греки и генуэзцы, жившие

в разные периоды в этой местности, оставили нам богатое наследие – редкие, аборигенные сорта винограда, многие из которых на сегодняшний день растут только в Солнечной Долине. Именно эти сорта винограда и стали основой знаменитых вин «Черный Доктор», «Черный Полковник», «Солнечная Долина», а вина, в свою очередь, визитной карточкой нашей винодельни.

Виноградники «Солнечной Долины» находятся в особой микроне зоне полуострова Крым рядом с мысом Меганом и окружены со всех сторон горами и морем. Высокие среднегодовые температуры, практически полное отсутствие осадков (до 300 мм в год) и сильные жаркие ветра, песчано-кремниевые почвы с соляными горизонтами – все эти факторы создают уникальные условия для виноделия в этой местности.



Общая площадь виноградников «Солнечной Долины» составляет более 400 Га, на которых выращивается более 50 как автохтонных, так и европейских сортов винограда.

На винодельческом предприятии «Солнечная Долина» трудятся несколько поколений потомственных виноделов и агрономов. Вот уже более 17 лет винодельня «Солнечная Долина» сотрудничает с известным французским консультантом Винсентом Дюберне из винной лаборатории «Дюберне» (Лангедок).

С 2001 года «Солнечная Долина» начала выпуск сухих вин и за последние 10 лет достигла существенного прогресса в их качестве, в том числе благодаря плотному сотрудничеству с французскими коллегами.

Вина «Солнечной Долины» создаются на новейшем итальянском оборудовании. Парк оборудования постоянно обновляется и внедряются новые технологии при производстве вин. Выдерживаются как в российских, так и во французских дубовых бочках. Качество вин «Солнечной Долины» отмечено более чем 100 медалями и дипломами престижных российских и международных конкурсов. Винодельня одна из первых получила лицензию на право производства вин с защищенным географическим указанием "КРЫМ".