

**Alma Valley Cuvee**  
**Вино А́лма Велли Кюве, белое сухое**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Шардоне, Совиньон-Блан, Рислинг

**Крепость:** 13% об.

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное, возраст лоз 8-12 лет

**Выдержка:** выдержка на полном дрожжевом осадке с применением батонажа в течение 3х месяцев с последующей выдержкой на тонком дрожжевом осадке до 5 месяцев

**Цвет:** ярко-соломенный

**Аромат:** сбалансированный, яркий, с оттенками полевых цветов и трав с легкими тонами белых фруктов

**Вкус:** плотный, насыщенный, с тонами летних фруктов, легким оттенком свежескошенной травы и элегантным освежающим послевкусием

**Температура подачи:** 9-12 °C

**Гастрономия:** сопровождение для широкой гаммы рыбных блюд, морепродуктов и закусок



**Alma Valley Cuvee**  
**Вино А́лма Велли Кюве, красное сухое**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Каберне-Совиньон, Мерло, Саперави

**Крепость:** 14% об.

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное, ручной сбор

**Выдержка:** ферментация при контролируемой температуре в бродильных емкостях из нержавеющей стали и дуба. Выдержка в дубовых бочках не менее 8 месяцев. Для выдержки применялся американский, французский и карабахский дуб

**Цвет:** тёмно-рубиновый

**Аромат:** насыщенный, яркий, с преобладанием нот спелых чёрных ягод, чернослива и шелковицы

**Вкус:** свежий, сбалансированный, с лёгкими танинами, тонами черники и голубики с умеренным ягодным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** блюда на гриле из говядины, ягнёнка, дичи, домашней птицы



**Alma Valley Cuvee**  
**Вино А́лма Велли Кюве, красное сухое**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Каберне-Совиньон, Шираз, Саперави

**Крепость:** 14% об.

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное, ручной сбор

**Выдержка:** ферментация при контролируемой температуре в бродильных емкостях из нержавеющей стали и дуба. Выдержка в дубовых бочках не менее 8 месяцев. Для выдержки применялся американский, французский и карабахский дуб

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, насыщенный с тонами чёрной смородины, чёрных ягод, специй, сушёных степных трав и сафьяновой кожи

**Вкус:** освежающий, плотный, с оттенками красных спелых фруктов, черных ягод, с бархатистой танинной структурой и средней длительности пряным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** широкая гамма блюд, приготовленных из говядины, ягнёнка или баранины с пряными травами, выдержанный твёрдый сыр



## Alma Valley Pique-Nique Vine

### Вино Альма Велли Пикник вайн, белое полусладкое

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Коломбар, Рислинг, Петит Арвин, Ркацителли

**Крепость:** 12,5% об.

**Сахар:** 22 г\дм<sup>3</sup>

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное, возраст лоз 4-13 лет, ручной сбор. Ферментация в современных емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Остановка ферментации холодом

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** насыщенный, многослойный фруктовый, с оттенками крыжовника и спелых плодов

**Вкус:** элегантный, живой, яркий, с преобладанием тропических желтых фруктов и пикантным цветочным послевкусием

**Температура подачи:** 9-12°C

**Гастрономия:** является отличным аперитивом и удачным сопровождением для широкой гаммы рыбных блюд и холодных закусок



## Alma Valley Pique-Nique Vine

### Вино Альма Велли Пикник вайн, красное полусладкое

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон, Пино Нуар, Мерло

**Крепость:** 13,5% об.

**Сахар:** 40 г\дм<sup>3</sup>

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное и Вилино, ручной сбор. Ферментация в современных емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Остановка ферментации холодом

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** яркий, выразительный, с тонами черных ягод (черноплодной рябины, сушеной черники) и нежным сафьяновым оттенком

**Вкус:** структурированный, освежающий, с оттенками черных сочных ягод, средней длительности послевкусием с бархатной танинностью

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сопровождение для широкой гаммы шоколадных, фруктовых и прочих десертов



## Вино Альма Велли Весеннее вино, белое полусладкое

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Шардоне, Мускат

**Крепость:** 11,5% об.

**Сахар:** 43 г\дм<sup>3</sup>

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное и Вилино, возраст лоз 9-14 лет, ручной сбор. Ферментация в современных бродильных чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Остановка ферментации холодом

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** легкий, освежающий, с множеством цветочных оттенков, тонами белых фруктов и яркой нотой чайной розы

**Вкус:** гармоничный, с насыщенным фруктовыми тонами и выразительным оттенком чайной розы со сбалансированной кислотностью

**Температура подачи:** 9-12 °C

**Гастрономия:** является отличным аперитив и удачное сопровождение для фруктовых салатов, сладкой выпечки, сыров и легких холодных закусок



### **Вино Альма Велли Летнее вино, розовое полусухое**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Пино Нуар, Шираз, Мерло

**Крепость:** 11,5% об.

**Сахар:** 14 г\дм<sup>3</sup>

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное и Вилино, возраст лоз 10-11 лет, ручной сбор. Используется прямое прессование винограда и метод "сенье". Ферментация при контролируемой температуре в бродильных чанах из нержавеющей стали. Остановка ферментации холодом

**Цвет:** яркий розовый

**Аромат:** яркий и освежающий, с тонами спелых красных ягод, земляники и красной смородины с легкими пряными оттенками

**Вкус:** насыщенный, интенсивный, с оттенками свежих красных ягод, освежающим послевкусием средней длительности

**Температура подачи:** 9-12 °C

**Гастрономия:** полусухой аперитив, вино для пляжа и летней террасы



### **Вино Альма Велли Зимнее вино, красное полусладкое**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Сира, Каберне Совиньон, Саперави

**Крепость:** 12% об.

**Сахар:** 44 г\дм<sup>3</sup>

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное. Возраст лоз 8-11 лет. Ручной сбор. Холодная мацерация до 2 суток, ферментация в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

Остановка ферментации холодом

**Цвет:** темно-гранатовый

**Аромат:** освежающий, гармоничный, с оттенками спелых черных ягод, черноплодной рябины, сливы и черной смородины, с цветочными тонами пиона и фиалки

**Вкус:** структурированный, насыщенный, с тонами сочных красных и черных ягод, оттенком листа черной смородины и фиалки с послевкусием средней длительности и бархатистыми танинами

**Температура подачи:** 13-15 °C

**Гастрономия:** является аперитивом, а также станет удачным сопровождением для выдержанных сыров, закусок из копченого и вяленого мяса, шоколадных, фруктовых и прочих десертов



### **Вино Альма Велли Пино Блан, белое сухое**

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Пино Блан – 100%

**Крепость:** 12,5% об.

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Вилино и Песчаное. Возраст лоз 8-14 лет. Ручной сбор. Ферментация при контролируемой температуре в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка на тонком дрожжевом осадке в течение 3 месяцев

**Цвет:** бледно-золотистый

**Аромат:** яркий, элегантный фруктовый, с нежными оттенками белых цветов и тонами белых спелых фруктов

**Вкус:** освежающий, гармоничный, с тонами спелых белых фруктов, яблока, груши и легкой нотой свежескошенной травы, со сбалансированной минеральной кислотностью

**Температура подачи:** 9-12°C

**Гастрономия:** аперитив и хорошее сопровождение для легких салатов, холодных закусок, блюд из рыбы и морепродуктов, прекрасно сочетается с мягкими и молодыми сырами





## Вино Альма Велли Шардоне, белое сухое

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Шардоне – 100%

**Крепость:** 13,5% об.

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Вилино и Песчаное. Возраст лоз 9-14 лет. Ручной сбор. Ферментация при контролируемой температуре в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка на тонком дрожжевом осадке в течение 3 месяцев с батонажем. При ассамбляже добавлено небольшое количество Шардоне, выдержанного в бочке

**Цвет:** светло-золотистый

**Аромат:** освежающий, яркий, с оттенками спелых белых и зеленых яблок, семечковых плодов, с тонами трав

**Вкус:** яркий, со свежей кислотностью, множеством оттенков яблок и других белых фруктов, с послевкусием средней длительности

**Температура подачи:** 9-12°C

**Гастрономия:** аперитив и сопровождение для широкой гаммы рыбных блюд, морепродуктов, холодных закусок, нежирного мяса и птицы



## Вино Альма Велли Каберне Совиньон, красное сухое

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Каберне-Совиньон – 100%

**Крепость:** 15% об.

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное. Возраст лоз 11 лет. Ручной сбор. Мацерация при пониженных температурах до 2 суток. Ферментация при контролируемой температуре в современных бродильных емкостях из нержавеющей стали

**Выдержка:** кратковременная в бочках из французского, американского и карабахского дуба

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** гармоничный, сортовой – присутствуют тона черной смородины, черники, сафьяновой кожи, специй, сушеных степных трав

**Вкус:** насыщенный, интенсивный, с основным профилем тона черной смородины и черники, с насыщенными танинами и бархатным послевкусием

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** в качестве сопровождения подойдет широкая гамма жареных, тушеных или приготовленных на гриле блюд из говядины, ягненка, дичи, домашней птицы



## Вино Alma Valley Шардоне Резерв, белое сухое

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Шардоне – 100%

**Крепость:** 13% об.

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Вилино. Возраст лоз 13 лет. Ручной сбор. Ферментация во французских дубовых бочках, объемом 225 и 500 л

**Выдержка:** во французском дубе на дрожжевом осадке в течение 6-11 месяцев с батонажем

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** интенсивный, насыщенный с тонами желтых яблок, цитрусовых и других тропических плодов, а также с ванильными и сливочными оттенками

**Вкус:** обволакивающий, с кремовой структурой, с оттенками желтых фруктов и ванили, легким сливочным тоном и умеренной кислотностью в послевкусии

**Температура подачи:** 9-12°C

**Гастрономия:** широкая гамма блюд из рыбы, морепродуктов и белого мяса



## Вино Alma Valley Мерло Резерв, красное сухое

**Страна:** Россия, ЗГУ Крым

**Производитель:** Alma Valley, ООО «Инвест Плюс»

**Сортовой состав:** Мерло – 100%

**Крепость:** 15% об.

**Особенность:** виноград выращен в следующих зонах: Западный Крым, Альминская долина, Песчаное. Возраст лоз 10 лет. Ручной сбор. Ферментация при контролируемой температуре в современных бродильных чанах из дуба, объемом 5000 л., с применением делестаж и ремонтажа

**Выдержка:** в новых французских бочках объемом 225 и 500 л. более 12 месяцев. После розлива в бутылки вино проходит контрольное хранение не менее 3 месяцев

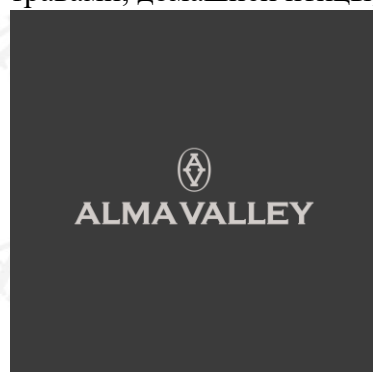
**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** утонченный сортовой с тонами фиалки, спелых черных ягод, горького шоколада, сафьяновой кожи и сладких специй, а также с присущими винам степной зоны Западного Крыма оттенками сушеных трав

**Вкус:** насыщенный, с шелковистыми танинами, оттенками черных ягод и пряными нотами с плотным телом и длительным послевкусием с шоколадной нотой

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** блюда приготовленные из говядины, дичи, баранины или ягнятины с пряными травами, домашней птицы, выдержанные сыры



Винодельческий край Alma Valley расположен в долине реки Альма в Бахчисарайском районе на западе Крыма. В 2008 году были заложены первые виноградники при участии инженеров, агрономов и виноделов из Швейцарии. В 2010 году были освоены территории близ села Песчаное на западном побережье Крыма. Почвы там отличаются большим содержанием минералов, что благотворно влияет на виноград. В 2013 году была построена гравитационная винодельня с новейшим оборудованием. В 2019 году начата закладка цеха по производству игристых вин. С каждым годом наращиваются объемы производства на винодельне.