

## Вино Диоскурия, белое сухое

**Страна:** Абхазия

**Регион:** Республика Абхазия, г. Сухум

**Производитель:** ООО «Вина и Воды Абхазии»

**Сортовой состав:** Ркацителли, Алиготе, Совиньон Блан

**Крепость:** 10-12%об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** легкий, освежающий, с множеством оттенков белых полевых цветов и зеленого яблока

**Вкус:** гармоничный, элегантный, с оттенком свежего сена, зеленого яблока и освежающим послевкусием с умеренной кислотностью

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** легкие салаты, блюда из морепродуктов, фруктовая тарелка



## Вино Анакопия, белое полусухое

**Страна:** Абхазия

**Регион:** Республика Абхазия, г. Сухум

**Производитель:** ООО «Вина и Воды Абхазии»

**Сортовой состав:** Совиньон Блан, Алиготе, Ркацителли

**Крепость:** 10-12%об.

**Сахар:** 4-18 г/дм<sup>3</sup>

**Цвет:** соломенно-золотистый

**Аромат:** освежающий, яркий, с тонами спелых белых фруктов, зеленого яблока и оттенками белых цветов

**Вкус:** элегантный, с тонами спелых белых фруктов, умеренно длительным сладковатым послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** легкие салаты, блюда из белой рыбы, морепродуктов, фруктовая тарелка



## Вино Псоу, белое полусладкое

**Страна:** Абхазия

**Регион:** Республика Абхазия, г. Сухум

**Производитель:** ООО «Вина и Воды Абхазии»

**Сортовой состав:** Совиньон Блан, Алиготе, Ркацителли

**Крепость:** 10-12%об.

**Сахар:** 18-45 г/дм<sup>3</sup>

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** утонченный, легкий и освежающий, с тонами белых спелых фруктов и цветочными оттенками

**Вкус:** насыщенный, яркий, с фруктовыми оттенками (яблоко, груша) и нюансы цветов и сена

**Температура подачи:** 10-12 °С

**Гастрономия:** легкие салаты, фруктовые десерты, блюда из морепродуктов и белой рыбы



## Вино Радеда, красное сухое

**Страна:** Абхазия

**Регион:** Республика Абхазия, г. Сухум

**Производитель:** ООО «Вина и Воды Абхазии»

**Сортовой состав:** Изабелла и до 25% других красных сортов

**Крепость:** 9-11%об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** насыщенный, интенсивный, с множеством оттенков красных спелых ягод, джема и отдельным ярким нюансом земляники

**Вкус:** яркий, насыщенный, с основным профилем земляники и оттенками других красных ягод

**Температура подачи:** 15-17 °С

**Гастрономия:** традиционные мясные блюда абхазской кухни, шашлык, чахохбили



## Вино Чегем, красное сухое

**Страна:** Абхазия

**Регион:** Республика Абхазия, г. Сухум

**Производитель:** ООО «Вина и Воды Абхазии»

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

**Крепость:** 10-12%об.

**Цвет:** рубиновый с гранатовым оттенком

**Аромат:** насыщенный, яркий, с оттенками красных и черных ягод (черники, черной смородины, голубики), красных спелых фруктов (слива)

**Вкус:** интенсивный, яркий, бархатистый с послевкусием средней длительности и оттенками черных ягод)

**Температура подачи:** 15-17 °C

**Гастрономия:** традиционные мясные блюда абхазской кухни, шашлык, мясо под пряными соусами



## Вино Амра, красное полусухое

**Страна:** Абхазия

**Регион:** Республика Абхазия, г. Сухум

**Производитель:** ООО «Вина и Воды Абхазии»

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

**Крепость:** 10-12%об.

**Сахар:** 4-18 г/дм<sup>3</sup>

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, интенсивный, с тонами черной и красной смородины, клубники и красной сливы

**Вкус:** гармоничный, полный, с тонами черных и красных ягод и средней длительности послевкусием с легкой пряно-сладкой нотой

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** традиционные мясные блюда абхазской кухни, шашлык, хорошо прожаренное мясо на гриле



## Вино Апсны, красное полусладкое

**Страна:** Абхазия

**Регион:** Республика Абхазия, г. Сухум

**Производитель:** ООО «Вина и Воды Абхазии»

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

**Крепость:** 9-11%об.

**Сахар:** 18-45 г/дм<sup>3</sup>

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** насыщенный, сбалансированный, с множеством оттенков красных и черных ягод и джема из смородины, клубники и сливы

**Вкус:** интенсивный, плотный, с большим обилием нот красных и черных ягод и средней длительности послевкусием с бархатистыми танинами

**Температура подачи:** 12-14 °C

**Гастрономия:** традиционные мясные блюда абхазской кухни, шашлык, хорошо прожаренное мясо на гриле и легкие ягодные десерты



## Вино Лыхны, красное полусладкое

**Страна:** Абхазия

**Регион:** Республика Абхазия, г. Сухум

**Производитель:** ООО «Вина и Воды Абхазии»

**Сортовой состав:** Изабелла

**Сахар:** 18-45 г\дм<sup>3</sup>

**Крепость:** 9-11%об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, интенсивный, с тонами земляники, малины, красного винограда и джемовыми нотами

**Вкус:** насыщенный, гармоничный, с тонами красного винограда и земляничного конфитюра с ярким насыщенным послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** традиционные мясные блюда абхазской кухни, шашлык, хорошо прожаренное мясо на гриле и легкие ягодные десерты



Компания «Вина и Воды Абхазии» — это легендарный производитель Абхазского вина, получившего известность с 30-х годов прошлого столетия. Сегодня это современное производство, напитки которого отличаются высочайшим качеством. Продуктовая линейка завода состоит из наиболее известных марок Абхазских вин, включая уникальный кагор «Новый Афон», а также коньяки «Абхазия» и «Айнар». Безусловно, чтобы восстановить завод и добиться таких результатов пришлось много поработать. Но и теперь мы не собираемся останавливаться на достигнутом. Технологически завод оснащен самым современным

оборудованием: новыми итальянскими и французскими линиями розлива, эмалированными емкостями и специально закупленными во Франции дубовыми бочками для хранения и обработки виноматериалов. Ведущие специалисты завода постоянно обучаются и стажировались за рубежом. Это группа молодых технологов из 7 человек. Оттачивая свой профессионализм, они пишут и защищают диссертации, получают докторские степени. Практику проходят в Европе: во Франции, Италии, Испании — там еще очень многому можно научиться. В целом же, все это позволяет нам развиваться дальше и с уверенностью смотреть в завтрашний день.