

Aran Red Вино Ара́н, красное сухое

Страна: Армения

Регион: Арцах

Производитель: Sarafian Group

Сорта винограда: Хндохни (Сирени)

Крепость: 14,5%об.

Особенность: традиционная армянская технология (в том числе используются карасы)

Цвет: гранатовый

Аромат: многогранный, с нотами черной смородины, черного перца, ягод можжевельника, граната, горького миндаля и дымка

Вкус: плотный, интенсивный, с бархатистыми мелкозернистыми танинами, с нюансами спелой вишни и смородины, шоколада, кофе и яблочных косточек в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: блюда из дичи, мясное ассорти, барбекю, шашлык, лахмаджун, ребрышки на гриле, запеченная дичь, ягненок, телятина



SARAFIAN VINEYARDS
ARMENIA



Согласно местной легенде, долины двух рек (Кур и Аракс) в Арцахе были одними из первых, заселенных потомками Ноя. Местный вождь по имени Аран был назначен армянским царем II века нашей эры Вагаршем I губернатором этой земли. Народная этимология считает, что название Арцах происходит от слов «Ар» (Аран) и «цах» (лес, сад).

Sarafian Group (Сарафаэн Груп) находится в авангарде виноградарства в быстро развивающемся армянском винодельческом регионе Арцах с 2005 года, когда Алекс и Талар Сарафаэн, основатели компании, засадили 6 гектаров плодородных почв Аскеранского района новыми лозами. Этот район Арцаха считался одним из наиболее перспективных, но на тот момент был наименее развитым винодельческим регионом на границе Армении.

Используя местный армянский сорт винограда Сирени, в 2018 году Sarafian Group приступила к созданию красного, розового и выдержанного красного вин для международного и армянского рынков, которые вскоре получили мировое признание. Sarafian Group от 20 до 25% своего вина продает на местном рынке Армении, а остальное экспортирует в другие страны, включая Россию и США.