

Hin Areni Voskehat

Вино Ин Арени́ Воске́ат, белое сухое

Страна: Армения

Регион: Арени

Производитель: ЗАО Ин Арени

Сорта винограда: Воскеат-100%

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Цвет: светло-соломенный с золотистыми бликами

Аромат: элегантное, с минеральными оттенками, развивает цветочные и цитрусовые ноты, а также ароматы персика, белого абрикоса, цветов-медоносов и жёлтой груши.

Вкус: сбалансированный, освежающий, с тонами зелёного яблока, незрелого персика, цитрусовых леденцов и лёгкими медовыми нюансами в послевкусии

Температура подачи: 11-12 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать к морепродуктам, блюдам из рыбы и сырам.



Hin Areni Areni

Вино Ин Арени́ Арени́, розовое сухое

Страна: Армения

Регион: Арени

Производитель: ЗАО Ин Арени

Сорта винограда: Арени-100%

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Цвет: нежно-розовый

Аромат: деликатный, с нотами красных ягод, шиповника, оттенком граната, сладких цитрусовых фруктов и лёгкими сливочными нюансами

Вкус: гармоничный, с оттенками малины, клубники со сливками, лимонного мармелада, свежескошенной травы и минеральными нюансами в послевкусии.

Температура подачи: 11-12 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать к морепродуктам, блюдам из рыбы, горячим закускам и сырам.



Hin Areni Areni

Вино Ин Арени Арени, красное сухое

Страна: Армения

Регион: Арени

Производитель: ЗАО Ин Арени

Сорта винограда: Арени-100%

Крепость: 14,5 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Цвет: насыщенно-рубиновый

Аромат: комплексный, тонкий, с нотами лесных ягод и дополняющими их нюансами перца.

Вкус: богатый, с тонами красных ягод, легкими минеральными нюансами и приятно терпким послевкусием.

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать к мясным закускам, блюдам из красного и белого мяса и зрелым сырам.



Hin Areni Voskehat Reserve

Вино Ин Арени Воскеат Резерв, белое сухое

Страна: Армения

Регион: Арени

Производитель: ЗАО Ин Арени

Сорта винограда: Воскеат-100%

Крепость: 14 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, с оттенками жёлтой груши, спелого персика, дыни, цитрусового мармелада, липы, меда, акации, ванили и поджаренных лесных орехов.

Вкус: сбалансированный, с яркой кислотностью, подчёркивающей ноты персика, айвового варенья, жёлтого яблока и апельсиновых цукатов, дополненных нюансами сливок и пряностей в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, а также для сопровождения рыбы, морепродуктов, салатов и сыров.



Hin Areni Areni Reserve

Вино Ин Арени Арени Резерв, красное сухое

Страна: Армения

Регион: Арени

Производитель: ЗАО Ин Арени

Сорта винограда: Арени-100%

Крепость: 14,5 % об.

Особенность: виноградник расположен на высоте 1250м.

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: богатый, многогранный, с нотами увяленных чёрных ягод, чернослива в тёмном шоколаде и сладких специй.

Вкус: комплексный, с оттенками джема из шелковицы, чёрной смородины, увяленной вишни, малины, тонковыделанной кожи, молотого перца и табачного листа.

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать к мясным закускам, блюдам из красного и белого мяса, горячим закускам и зрелым сырам.



HIN ARENI
VINEYARDS

Hin Areni— молодая винодельня, основанная в 2007 году около села Арени Вайоцзорской области, от которого и получила свое название. На протяжении тысячелетий село Арени было колыбелью армянского виноделия, и сегодня Ин Арени демонстрирует возможности этого региона мира, красоту коренных армянских сортов винограда и богатые традиции армянского виноделия. Здание винодельни было спроектировано известным дизайнером из Аргентины — Марио Япаз. Современное оборудование винодельни привезено из Италии и Франции. Для выдержки вин используются бочки из древесины дуба, выращенного на пышных склонах в регионе Арцах. Мощности винодельни позволяют перерабатывать более 250 тонн винограда.