

Вино Аллүрия Бёлая Красáвица, белое сухое

Страна: Армения

Регион: Вайонц Дзор

Производитель: Agro Management

Сортовой состав: Воскеат

Крепость: 13%об.

Цвет: соломенный с золотистыми бликами

Аромат: деликатный, с оттенками белых цветов, черешни, спелых жёлтых фруктов и деликатными нюансами сдобной булочки

Вкус: богатый, с нотами садовых фруктов, спелого крыжовника, цветов акации, засахаренного лимона и луговых трав, с деликатным восковым тоном в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: отлично сочетается с морепродуктами, блюдами из белого мяса и сырами



Вино Аллүрия Клáссик, красное сухое

Страна: Армения

Регион: Армавир

Производитель: Agro Management

Сортовой состав: Ахтанак, Кармрают

Крепость: 14,5%об.

Выдержка: 1 год в бочках из карабахского дуба

Цвет: темно-гранатовый

Аромат: яркий, с оттенками спелых чёрных ягод, красной сливы, граната, пряностей и инжира

Вкус: многогранный, с бархатистыми танинами, с нотами чёрной смородины, ежевичного джема, увяленной вишни, чёрного перца и чернослива в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: отлично сочетается с блюдами из мяса и птицы высокой тепловой обработки, ребрышками на гриле, выдержанными сырами



ALLURIA



Alluria – семейная винодельня. Первые эксперименты с виноделием были начаты семьей Мачанян несколько лет назад. В 2014 году была заложена первая коммерческая партия вина. Работает в экспериментальном режиме с небольшим объемом винограда, перерабатываемого вручную на корзинчатом прессе. Винодельня использует только дикие дрожжи, ферментация и выдержка проводится в бочках из карабахского дуба. Вина

выдерживаются в бочках более года и после розлива дополнительно выдерживаются в бутылках. В ближайшие 3-4 года проект планирует выйти на производство 10 000 бутылок вина в год.

У проекта Alluria 5 гектаров земли, расположенных на высоте около 900 метров над уровнем моря в регионе Армавир (Арагатская равнина) не далеко от кафедрального города Эчмиадзин. Климат в этом регионе, как и по всей Арагатской равнине, достаточно жесткий, с холодной зимой, в течение которой случаются продолжительные морозы. Виноградники в регионе, как правило, укрывают для защиты от холодов. Еще одно отличие региона – низкая влажность и поливное виноградарство.

Почвы на виноградниках песчано-глинистые. Виноградник проекта заложен на одном гектаре, еще 4 готовятся под посадку. Первые винтажи вин Alluria сделаны из покупного фермерского винограда сортов Ахтанак и Кармрают. Для производства вина отбирались участки общей площадью около 8 гектаров с лозами старше 60 лет, на которых применялись специальные агротехнические приемы из арсенала органического виноградарства. Урожайность поддерживается на уровне не более 50 ц/га. Полностью перейти на биодинамику планируется уже на собственном винограднике.

Первые эксперименты с виноделием были начаты семьей Мачанян несколько лет назад.

Непосредственно управляет проектом Самвел Мачанян, финансист по образованию, человек увлеченный идеями органического виноделия. По различным направлениям ему помогают Арам и Грач Мачанян.