

Kataro

Вино Катáро, сухое красное

Страна: Армения

Регион: Арцах, село Тох

Производитель: Domaine Avetissyan

Крепость: 14% об.

Сорта винограда: Хндохни (Сирени)

Особенность: вино не осветляется и не фильтруется

Выдержка: в течение 6 месяцев в бочках из кавказского дуба

Цвет: глубокий, рубиново-красный

Аромат: выразительный, сотканный из нот спелых темных ягод и фруктов, специй, черешни и черного перца

Вкус: округлый вкус с шелковистой текстурой, ощутимыми танинами и фруктовыми тонами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, твердыми выдержанными сырами и традиционной армянской кухней или барбекю

Domaine Avetissyan (Домен Аветисян) расположен на живописном склоне в пышном районе Арцаха, на юго-востоке от Армении. Этот небольшой регион мало известен в мире и труднодоступен, но для тех, кто достигает его – Арцах открывает удивительную и великолепную красоту природы, чистый воздух и захватывающие дух взгляды. Ближайшая местность к виноградникам - деревня Тох, происхождение которой восходит к IX веку. История местного виноделия так же стара, как и сама история деревни: виноградные образы можно найти на древних крестоцветных камнях («хачкары»), многие винные кувшины («карасы») были раскопаны во Дворце Тох Мелик (Принц) во время многочисленных археологических экспедиций.

Виноградники Домен Аветисян занимают 10 гектаров, они расположены на высоте 740-800 метров над уровнем моря на юге Арцахского района Армении, около села Тог. Хозяйство выращивает только один старинный армянский сорт винограда — Хндохни (переводится как «Радость»), также известный как Сирени. Благоприятный местный климат, мягкое солнце, плодородная почва и тщательный, заботливый уход за лозами способствуют рождению вина «Катаро», которое впитало в себя благородство терруара, красоту и мощь окружающей природы.

