

## **Armenia White Dry** **Вино Армения, белое сухое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Кангун, Ркацители

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** виноград собирается вручную и подвергается мягкому мембранному прессованию

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** тонкий, фруктовый, с тонами айвы, персика, акации и полевых цветов

**Вкус:** освежающий, с тонами садовых фруктов и сбалансированной кислотностью в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** сырые или вареные морепродукты, нежирная рыба, белое мясо птицы



## **Armenia White Semi-Sweet** **Вино Армения, белое полусладкое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Кангун, Ркацители

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** виноград собирается вручную в середине сентября и подвергается мягкому мембранному прессованию; остановка брожения с сохранением натуральных сахаров, для достижения идеального баланса кислотности и сладости

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** яркий, с обилием тонов спелых желтых фруктов и айвового варенья

**Вкус:** насыщенный, с фруктово-цветочными оттенками, медовыми нюансами и сбалансированным сладковатым послевкусием

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** мягкие сыры (например, рикотта), фруктовые салаты и умеренно сладкие десерты



## **Armenia Rose Semi-Sweet** **Вино Армения Розе, розовое полусладкое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Арени

**Крепость:** 12 % об.

**Особенность:** виноград собирается вручную в начале октября, кратковременная мацерация в течение 10 часов; остановка брожения с сохранением натуральных сахаров, для достижения идеального баланса кислотности и сладости

**Цвет:** светло-розовый

**Аромат:** яркий, с оттенками банана, клубники и малины

**Вкус:** элегантный, с фруктово-ягодными оттенками, джемовыми тонами и засахаренных ягод в сбалансированном сладковатым послевкусии

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** морепродукты, хорошо сочетается с блюдами из телятины и курицы под ягодными соусами, с ягодными десертами



## **Armenia Red Dry** **Вино Армения, красное сухое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Арени, Ахтанак

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** виноград собирается вручную в начале октября, мацерация в течение 14 дней

**Цвет:** гранатовый

**Аромат:** выразительный, с оттенками спелой сливы и красных ягод с намеком на специи

**Вкус:** фруктовый, с округлыми бархатистыми танинами и долгим ягодным послевкусием

**Температура подачи:** 14-18°C

**Гастрономия:** блюда из красного мяса, жареного или на углях, традиционные мясные блюда армянской кухни, твердые сыры с выдержкой



## **Armenia Red Semi-Sweet** **Вино Армения, красное полусладкое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Арени, Ахтанак

**Крепость:** 12 % об.

**Особенность:** виноград собирается вручную с конца сентября по начало октября, мацерация в течение 14 дней, проведение яблочно-молочного брожения; остановка брожения с сохранением натуральных сахаров, для достижения идеального баланса кислотности и сладости

**Цвет:** красно-рубиновый

**Аромат:** соткан из тонов вишни, сливы, ежевики и сладких специй

**Вкус:** с шелковистой текстурой, округлыми танинами и долгим, фруктовым послевкусием

**Температура подачи:** 14-16°C

**Гастрономия:** блюда из красного мяса с ягодными соусами, традиционные мясные блюда армянской кухни, умеренно сладкие шоколадные и ягодные десерты



## **Armenia Anniversary Edition White Dry** **Вино Армения Юбилейный Выпуск, белое сухое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Кангун, Ркацители

**Крепость:** 12,5 % об.

**Особенность:** виноград собирается вручную в середине сентября, дебурбаж в течение 12 часов

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** утонченный, с оттенками груши, айвы, цветов акации и спелых желтых фруктов

**Вкус:** гармоничный, с оттенками желтых фруктов и цветов акации, и сбалансированной кислотностью

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** морепродукты на гриле, рыба средней жирности (например, сибас), белое мясо птицы



## **Armenia Anniversary Edition White Semi-Sweet** **Вино Армения Юбилейный Выпуск, белое полусладкое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Кангун, Ркацители

**Крепость:** 12 % об.

**Особенность:** виноград собирается вручную в середине сентября, дебурбаж в течение 12 часов; остановка брожения с сохранением натуральных сахаров, для достижения идеального баланса кислотности и сладости

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** выраженный, с оттенками засахаренных цитрусовых, акации, джема из айвы и спелых желтых фруктов

**Вкус:** сбалансированный, яркий, с медовыми оттенками, тонами варенья из абрикосов, с приятной сладостью в гармоничном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10°C

**Гастрономия:** мягкие сыры (например, рикотта), фруктовые салаты и умеренно сладкие десерты



## **Armenia Anniversary Edition Red Dry** **Вино Армения Юбилейный Выпуск, красное сухое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Арени, Ахтанак

**Крепость:** 12 % об.

**Особенность:** сбор урожая проводится вручную с конца сентября по начало октября, мацерация в течение 2 недель, проведение яблочно-молочного брожения

**Цвет:** красно-рубиновый

**Аромат:** щедрый, соткан из нот красных ягод, сливы, вишни и сладких специй

**Вкус:** яркий, с шелковистыми округлыми танинами и длительным послевкусием, посвященным черным фруктам и пряностям

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** блюда из красного мяса, жареного или на углях, традиционные мясные блюда армянской кухни, твердые сыры с выдержкой



## **Armenia Anniversary Edition Red Semi-Sweet** **Вино Армения Юбилейный Выпуск, красное полусладкое**

**Страна:** Армения

**Регион:** Арагацотн

**Производитель:** Armenia Wine (Армения Вайн)

**Сорт винограда:** Арени, Ахтанак

**Крепость:** 11,5 % об.

**Особенность:** сбор урожая проводится вручную с конца сентября по начало октября, мацерация в течение 2 недель; остановка брожения с сохранением натуральных сахаров, для достижения идеального баланса кислотности и сладости

**Цвет:** ярко-рубиновый

**Аромат:** яркий, выразительный, сотканный из нот конфитюра из вишни, ежевики, спелых черных фруктов и пряностей

**Вкус:** округлый, с фруктово-ягодными оттенками, приятной сладостью и мягкими танинами в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16°C

**Гастрономия:** блюда из красного мяса с ягодными соусами, традиционные мясные блюда армянской кухни, умеренно сладкие шоколадные и ягодные десерты







Компания Armenia Wine (Армения Вáйн) — семейное предприятие, работающее на рынке производства вина с 2008 года. Два года ранее, в 2006 в Арагацотнской области были заложены виноградники на уровне 1000-1200 метров над уровнем моря. На участках выращивают как традиционные для Армении сорта винограда: Саперави, Арени, Кангун, так и популярные европейские сорта. Климатические условия и географическое положение страны благоприятны для произрастания виноградных

лоз, что издавна прославляло Армению, как страну с древними винодельческими традициями. Сохраняя давние рецепты, компания Армения Вáйн активно внедряет в производство и современные технологии, тем самым обеспечивая эффективность своему производству.

Сегодня компания является одной из ведущих среди экспортеров армянских вин на мировые рынки.

Линейка вин Anniversary Edition (Аниверсари Эдишн) была создана к 20-летию обретения Арменией независимости. Виноград для этих вин был выращен на крутых склонах гор в Арагацотнской области, на высоте 1500 метров над уровнем моря.