

## Вино Эльбузд Совиньон Блан, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Долина Дона (Ростовская область, Азовский район, х. Эльбузд)

**Сорта винограда:** Совиньон Блан

**Крепость:** 13 %об.

**Выдержка:** незначительная, в емкости из нержавеющей стали

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** яркий, интенсивный, с преобладанием фруктовых оттенков- яблока, лимона и сглаженными растительными нотами- белыми цветами и листом чёрной смородины

**Вкус:** плотный, но нежный, со сдержанной кислотностью, с длительным послевкусием, посвященным цитрусовым фруктам и яблоку

**Температура подачи:** 5-8°C

**Гастрономия:** жирная рыба, белое мясом и домашняя птица со сливочными соусами или соусами на основе белого вина, блюда с цитрусовыми нотами, японская кухня, козы сыры



## Вино Эльбузд Шардоне, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Долина Дона (Ростовская область, Азовский район, х. Эльбузд)

**Сорта винограда:** Шардоне

**Крепость:** 14 %об.

**Выдержка:** незначительная, в емкости из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** яркий, чистый, аромат вина раскрывается оттенками белых цветов, цитрусовых и спелых белых фруктов, миндаля, каштана и цветочного меда

**Вкус:** гармоничный вкус вина обладает маслянистой текстурой, умеренной кислотностью и выразительными оттенками груши, яблока, цитрусовых фруктов и белого перца в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 5-8°C

**Гастрономия:** блюда из рыбы, белого мяса, мягкие сыры и летние салаты



## Вино Эльбузд Рислинг, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Долина Дона (Ростовская область, Азовский район, х. Эльбузд)

**Сорта винограда:** Рислинг

**Крепость:** 13 %об.

**Выдержка:** незначительная, в емкости из нержавеющей стали

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** интенсивный, выделяются минеральные ноты, оттенки душистых цветов, луговых трав, розовых лепестков, апельсиновой цедры, личи и имбиря

**Вкус:** округлый вкус с деликатной кислотностью раскрывается оттенками лепестков розы, тропических фруктов и лайма в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 5-8°C

**Гастрономия:** жирная рыба, белое мясо и домашняя птица со сливочными соусами или соусами на основе белого вина, блюда с цитрусовыми нотами, японская кухня, козы сыры



## Вино Эльбuzд Гевюрцтраминер, белое сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Долина Дона (Ростовская область, Азовский район, х. Эльбuzд)

**Сорта винограда:** Гевюрцтраминер

**Крепость:** 13,5 %об.

**Выдержка:** незначительная, в емкости из нержавеющей стали

**Цвет:** насыщенный золотистый с зеленоватым оттенком

**Аромат:** характеризуется сложностью и разнообразием фруктовых ароматов айвы, грейпфрута, личи. В нем также улавливаются цветочные ноты акации, розы и пряностей оттенки- корица, гвоздика, перец

**Вкус:** плотный, бархатистый вкус с деликатной кислотностью полон нотами спелых тропических фруктов, цветов медоносов и пряными оттенками в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 5-8°C

**Гастрономия:** пикантные сыры, выдержанные твердые сыры, сыры с травами, блюда азиатской кухни



## Вино Эльбuzд Пино Нуар, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Долина Дона (Ростовская область, Азовский район, х. Эльбuzд)

**Сорта винограда:** Пино Нуар

**Крепость:** 14 %об.

**Выдержка:** 8 месяцев во французском дубе

**Цвет:** темно-гранатовый

**Аромат:** достаточно интенсивный, с оттенками клубники, черемухи, вишни, пряных трав, табака, подлеска, дымка и ванили

**Вкус:** многогранный, с мягкими и шелковистыми танинами, с долгим приятным послевкусием, посвященным увяленным лесным ягодам и легкими пряными оттенками с дымком

**Температура подачи:** 14-16°C

**Гастрономия:** сочетается с твердыми и выдержанными сырами, дичью и птицей с грибами



## Вино Эльбuzд Мерло, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Долина Дона (Ростовская область, Азовский район, х. Эльбuzд)

**Сорта винограда:** Мерло

**Крепость:** 14 %об.

**Выдержка:** минимум 9 месяцев во французском дубе

**Цвет:** рубиновый, с гранатовыми оттенками

**Аромат:** средней интенсивности, ноты вяленой вишни и ежевики переплетаются со сглаженными оттенками благородной древесины и ванили

**Вкус:** округлый, с мягкими и шелковистыми танинами, ноты вишни, ежевики, красной смородины и терновых ягод явно ощущаются в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 14-16°C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из утки, гуся, любыми мясными блюдами, особенно приготовленными на гриле, а также с острыми сырами.



## Вино Эльбузд Каберне Фран Гран Резерв, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Долина Дона (Ростовская область, Азовский район, х. Эльбузд)

**Сорта винограда:** Каберне Фран

**Крепость:** 14 %об.

**Выдержка:** не менее 12 месяцев во французском дубе

**Цвет:** рубиновый, с гранатовыми оттенками

**Аромат:** яркий, интенсивный, с тонами малины, черники, фиалки, зеленого перца, табака, черного шоколада и обжаренных кофейных зерен

**Вкус:** округлый, сочный с мягкими и шелковистыми танинами, и долгим, ароматным послевкусием с оттенками графита, табачных листьев и увяленных лесных ягод

**Температура подачи:** 14-16°C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из телятины, баранины, выдержанными сырами.

Название это имеет древние исторические корни и означает «ледяная река». Этим звучным именем "Эльбузд" называются виноградники и вино.

Винодельня «Эльбузд» находится в одноименном поселке Ростовской области. Общая площадь винодельческого хозяйства «Эльбузд» составляет около 70 гектар. В 2010 году в элитном европейском питомнике были закуплены саженцы и высажены на плодородных почвах площадью 25 Гектар. Это красные сорта Каберне Фран, Мерло, Пино Нуар и белые сорта Совиньон Блан, Шардоне, Рислинг и Гевюрцтраминер.

Для виноградарства в Ростовской области имеются все условия. Жаркая летняя погода и мягкая безморозная зима позволяют выращивать популярные сорта винограда и завершать его уборку поздней осенью.

Первые урожаи винного виноградника показали большой потенциал для производства высококачественных вин. На заводе применяются новейшие технологии производства напитков, растет количество и качество производимых вин. Донская винодельня «Эльбузд» является новатором, она оснащена самым современным оборудованием.

Успех винодельни заключается в контроле за полным циклом производства вина из винограда, чистотой в цехах и уникальных методах технологии изготовления. Регулярный контроль продукта осуществляется профессиональными специалистами. Постоянное совершенствование знаний винного производства помогает использовать на заводе передовые научные достижения. Благодаря комплексному подходу лучшая винодельня в области "Эльбузд" позволяет изготавливать вина высочайшего качества.

