# Вино «Цимлянский Гран Резерв»

**Страна:** Россия

**Регион:**Ростовская область

**Субрегион:** Цимлянское

**Тип:** красное, сухое

**Крепость:** 12-14%об.

**Год урожая:** 2013

**Производитель:** ОАО «Цимлянские вина»

**Сорта винограда:** красностоп золотовский, мерло, саперави

**Цвет:** насыщенный рубиновый с фиолетовыми бликами;

**Особенность:** Выдержка в дубовых бочках не менее 10 месяцев; бордосская стилистика вин.

**Аромат:** Яркий аромат красных и черных ягод, с терново-вишневыми тонами и оттенками пряностей.

**Вкус:** Полная и сбалансированная структура вкуса, гармоничное послевкусие с элегантными танинами.

**Температура подачи:**16-18°С

**Гастрономия:** Мясо-гриль, выдержанные сыры.

**О доме:** История Цимлянского виноделия началась ещё во времена хазарского каганата, ориентировочно IX век от Р.Х. Жители хазарской крепости Саркел, находящейся теперь на дне Цимлянского водохранилища, выращивали виноград и производили вино, что было подтверждено раскопками крепости до затопления.

До революции вино делали преимущественно казаки - частники. В Цимлянской станице насчитывалось 1200 виноградников. В 1880 году великим князем Константином Николаевичем было решено построить спиртово-водочный цех в станице Цимлянской.  
Именно на его базе после революции был основан Цимлянский винсовхоз. Во время войны завод был разрушен. Но производство продолжалось под открытым небом до тех пор, пока не был построен современный завод Цимлянских вин.  
Первая бутылка была выпущена на новом заводе в 1966 году. А игристое вино, произведённое старым казачьим способом, было отмечено золотом в Румынии уже в 1968 году. В настоящие дни производственный оборот тихих и игристых вин составляет 11 миллионов бутылок в год.