



Silk Alley

Гармония востока и запада в бокале изящества



ТОО Винный завод «Silk Alley» Презентация продукции

История



В Сарыагашском районе Туркестанской области раскинулась благодатная долина, где еще тысячу лет назад выращивали тутовые деревья (шелковицу) и производили высококачественный шелк для великих древних правителей. Листья шелковиц служили кормом для шелкопряда и из оболочки коконов шелкопряда в дальнейшем производили высококачественный шелк для путешественников и богатых караванов, связывавших Восточную Азию со Средиземноморьем.

На окраине села Карнак, что в 25 км от Туркестана и в 12 км от Кентау и в наши дни можно увидеть огромное старое тутовое дерево которое располагается на территории святого места «Имам Бахил аулие». Без сомнения, тутовнику не одна сотня лет.

О почтенном возрасте дерева свидетельствуют большие размеры ствола с дуплом, где свободно поместятся несколько человек, раскидистые и засохшие в большей части ветви. Диаметр ствола тутовника составляет приблизительно 3 метра, обмер в обхвате – более 9 метров.

Помимо высадки виноградников нам удалось возродить ореховый лес на 80 гектаров – говорят, именно отсюда в XVII–XVIII веках купцы везли грецкий орех на продажу, восстановить алею тутовника состоящую из 1056 уникальных деревьев, откуда берет свое название новое модернизированное предприятие по производству высококачественных марочных вин ТОО Винный завод «Silk Alley».

Сорта выращиваемые на виноградниках

Традиционные французские сорта винограда выращиваются на наших виноградниках с учетом неизменных вековых традиций виноделия, полным соблюдением всех норм и стандартов, присущих лучшим винодельческим регионам Франции.

Белые сорта винограда

CHARDONNAY

SAUVIGNON BLANC

VIIGNIER

MUSKAT OTTONEL

MUSCAT PETIT

Красные сорта винограда

MERLOT NOIR

CABERNET FRANC

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

PINOT NOIR



Сертификат о подлинности происхождения саженцев



Сертификат французской национальной организации поддержки сельского хозяйства и рыбной ловли при Мин.сельхоз. Франции «FranceAgriMer»



Сертификат о подлинности происхождения саженцев



Фитосанитарный сертификат

Производство

Проект винного завода предусматривает переработку более 3 000 тонн винограда в год, производство белого и красного вина из винограда различных сортов, купажирование сортов и хранение виноматериала

В процессе выдержки и созревания вин, по необходимости проводится несколько операций обращения

- Переливка
- Седиментация / Осадка
- Фильтрация
- Купажирование - смешивание разных вин

Выдержка вина осуществляется в емкостях из нержавеющей стали, а часть произведенных красных вин созревает в деревянных дубовых емкостях, согласно утверждаемому производственному плану, т.е. определенному профилю финальных вин

В винных подвалах с деревянными емкостями предусматривается использование бочек, вместимостью 225 литров "barrique", 500 литров и бочек вместимостью 5 000 литров

Для систематического контроля качества, согласно Международным стандартам ISO, в винодельческом заводе предусмотрена лаборатория

Лаборатория аттестована Южно-Казахстанским филиалом АО "НАЦЭК" на право проведения физико-химических и микробиологических показателей сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, отходов производства алкогольной продукции. Аттестационное свидетельство №1 от 15 января 2014 г.



Мы предлагаем :

Территория покрытия:
Республика Казахстан

Формирование совместного
фонда для продвижения
бренда (MDF)

Информационная поддержка
бренда (SEO, SMM)

Финансирование трейд
маркетинга (ATL, BTL)

Торговое оборудование,
рекламные материалы

Совместные акции
(выставки, семинары, ивенты,
фестивали и т.п.)

Дополнительное
стимулирование торговых
команд

Программы лояльности для
клиентов и дилеров

Производство СТМ



Сотрудничество

Наши преимущества:

Эксклюзивная, собственная сырьевая база

Современное европейское оборудование

Полный цикл производства вина

Стабильность в поставках

Качество продукции на уровне лучших производителей Старого и Нового света

Контракт в национальной валюте (низкая подверженность валютным рискам)

Отсутствие издержек на ввоз импортной продукции

Выгодные условия сотрудничества

Продукция

Вино обладает определенной энергетикой, накопленной за весь период возделывания и производства. Прежде всего, это – энергия солнца, под лучами которого созрел виноград. Качество, энергетическое наполнение вина «Silk Alley» - это истинный дух виноградной лозы.

Благодаря соблюдению пропорций сортов винограда и особым критериям изготовления, вина «Silk Alley» обладают рядом полезных свойств, положительно влияющих на организм человека:

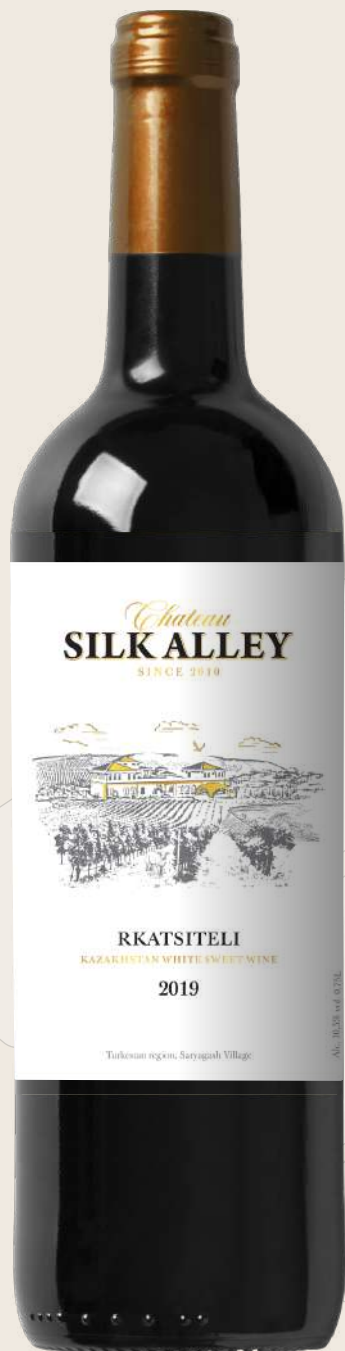
Стимулируют работу сердца, являясь отличным средством профилактики и лечения инфаркта миокарда;

Препятствуют образованию тромбов и холестериновых бляшек; предотвращают возникновение онкологических заболеваний,

Нормализуют работу желудочно-кишечного тракта;

Служат превосходным антистрессовым средством, повышают иммунитет и тонус организма

Подобно целебному эликсиру, вино становится сокровищем, поступающим в тело, другом и мудрецом, с которым приходит энергия жизни.



Rkatsiteli Sweet

Белое · Сладкое

Вино белое сладкое выработано по специальной технологии из 100% сорта Ркацители позднего сбора.

Год урожая	2017	2019
Объём	0,75 л.	
Доля эт. спирта	10,5% об.	
Концентрация сахаров	130-135 гр/дм ³	

Белое сладкое вино, приготовленное из сорта Ркацители. Имеет интенсивный оригинальный аромат, чувствуется травянистый запах. Вместе с ароматами белых цветов и мимозы, присутствуют цитрусовые нотки. Во вкусе немного экзотичен, свежий пряный, благородный и правильно сбалансированный в послевкусии раскрываются пряные нотки зеленого яблока и жёлтой алычи. Само послевкусие длится довольно долго. Вино имеет цвет от соломенного до светло-золотистого.

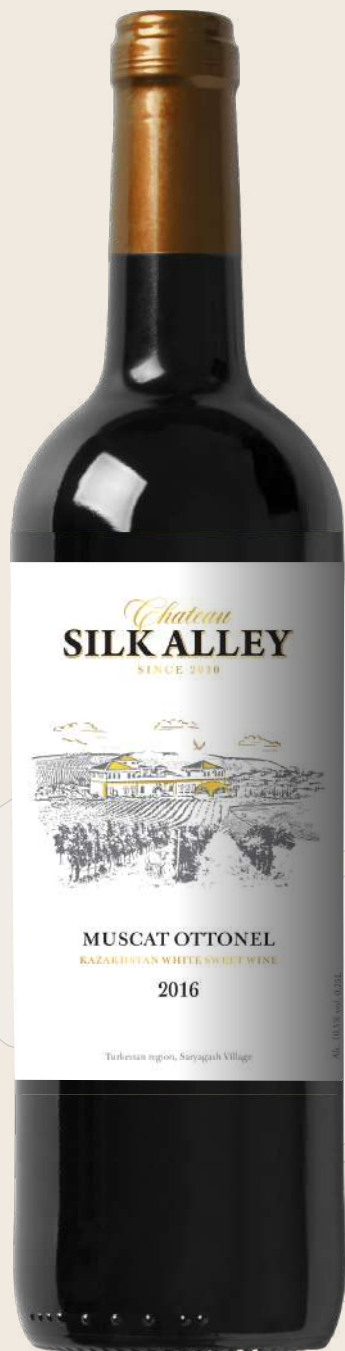
В зависимости от климатических условий года сбора урожая, к базовому аромату добавляются ноты лимонных цукатов, гвоздики, пчелиного воска, цветов липы и апельсина, тархуна и цитронеллы.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C. Классическое вино конца трапезы, которое подают с десертами.

Вина позднего сбора (vendange tardive, late harvest)

Для получения максимально сладких ягод сбор задерживают до конца октября – ноября и получают ягоды с большим его содержанием, и в остаточном виде сахар переходит в вино. Благодаря этому вина такого типа десертные, сладкие и, как правило, с невысоким содержанием алкоголя.





Muscat Ottonel Sweet

Белое · Сладкое

Вино белое сладкое выработано по специальной технологии из 100% сорта Мускат Оттонель позднего сбора

Год урожая	2016
Объём	0,75 л.
Доля эт. спирта	10,5% об.
Концентрация сахаров	90 гр/дм ³

Белое сладкое вино отличается насыщенным, мягким, обволакивающим вкусом с отличным балансом сладости и кислотности. Послевкусие деликатное, нежное и фруктово-карамельное, с мускатными оттенками.

Вино обладает выразительным ароматом с характерными мускатными и цитрусовыми тонами, оттенками сухофруктов, меда, базилика и мяты.

Вина из сорта Мускат Оттонель, в зависимости от климатических условий года сбора урожая, характеризуются открытым цветочным ароматом с оттенками чайной розы, розового масла, гвоздики, а также сладким, пряным вкусом — полным, маслянистым и бархатистым.

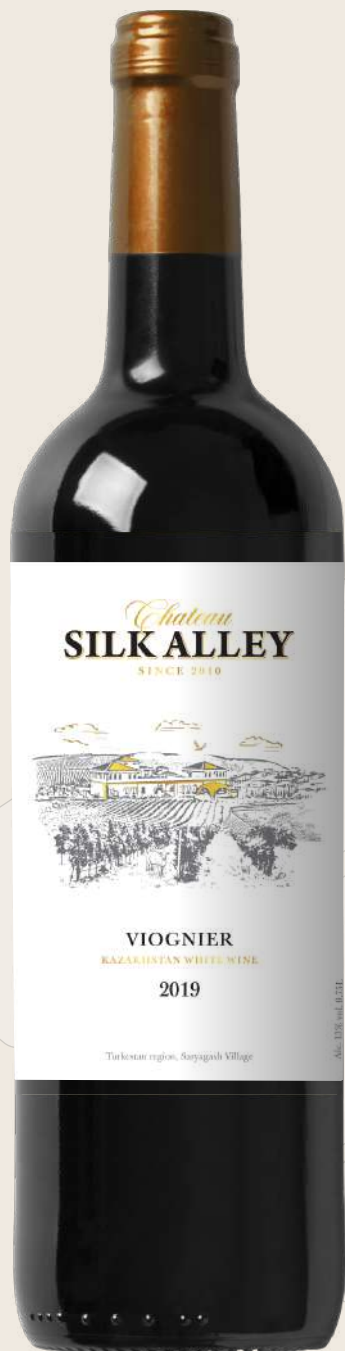
Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C. Классическое вино конца трапезы, которое подают с десертами.

Вина позднего сбора (vendange tardive, late harvest)

Для получения максимально сладких ягод сбор задерживают до конца октября – ноября и получают ягоды с большим его содержанием, и в остаточном виде сахар переходит в вино.

Благодаря этому вина такого типа десертные, сладкие и, как правило, с невысоким содержанием алкоголя.





Viognier

Белое · Сухое

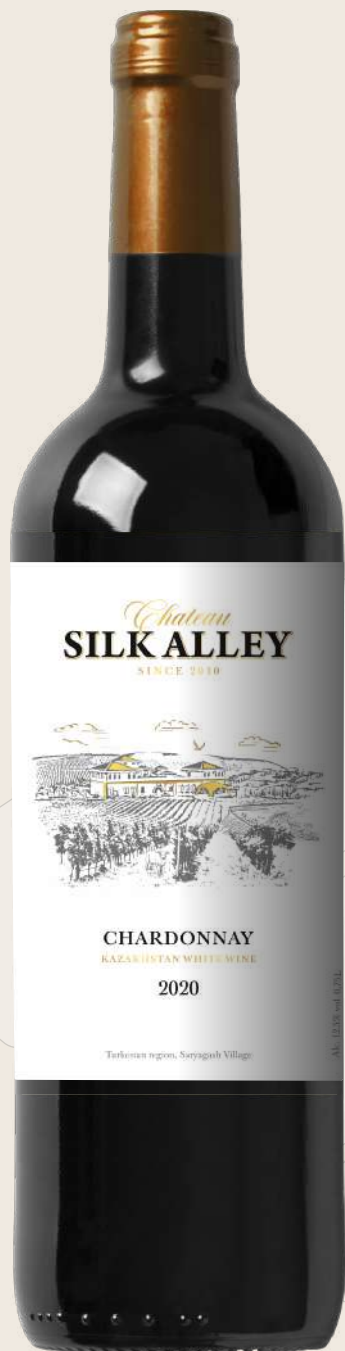
Вино белое сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Вионье.

Год урожая 2019
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 13% об.

Белое сухое вино Вионье обладает прекрасно сбалансированным вкусом, с тонкими нюансами ванили и тостов, приятным настойчивым послевкусием и легкой горчинкой. «Это лето в бокале» настолько точно выражены в нем ноты спелого абрикоса, мандарина, жимолости, мускуса и акации. Уникальный сорт белого винограда является душистым сокровищем. Вина, изготовленные из сорта Вионье, очаровывают экзотической утонченностью аромата и полнотой вкуса, этот редкий сорт стал одним из ведущих благодаря своим восхитительным свойствам.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Вино можно подать как аперитив, хорошо сочетается с морепродуктами, салатами, белым мясом, рыбой и морепродуктами. Согласно одной из легенд, саженцы привез из Далмации (исторический регион Хорватии) на территорию Франции римский император Марк Аврелий Проб. Другая версия гласит, что саженцы попали во Францию случайно: корабль, который перевозил их по реке Рона, подвергся нападению пиратов. В итоге лозы оказались в городе Вьен. Отсюда и название сорта. Что до истинного происхождения, ДНК-тесты показали: вионье совсем не балканец, а француз.



Chardonnay

Белое · Сухое

Вино белое сухое изготовлено по специальной технологии из 100% сорта Шардоне.

Год урожая 2020
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 12.5% об.

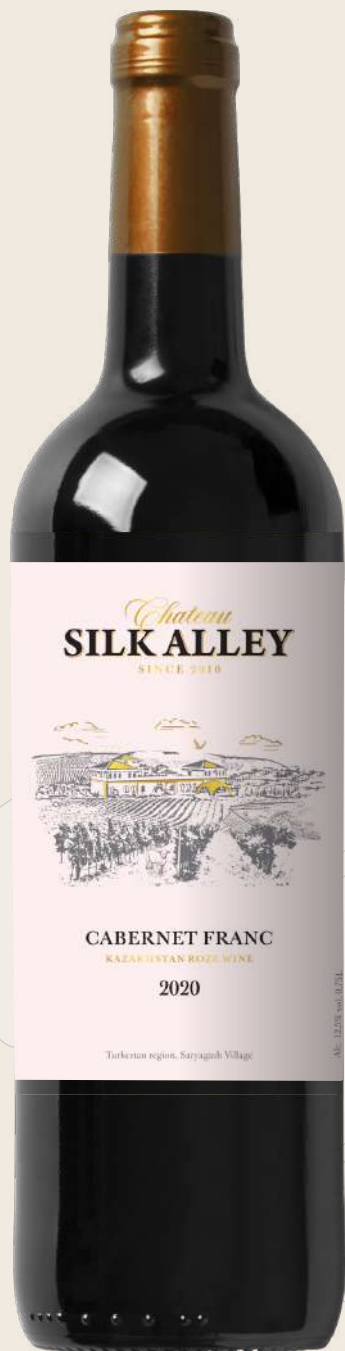
Белое сухое вино золотисто-соломенного цвета, аромат с лёгкими нотками фруктово-ягодных композиций и изысканным шлейфом из специй и пряностей, характерные древесные нотки. Во вкусе можно почувствовать поток зимней свежести, позже к прохладе добавится чувственная гамма, наполненная ароматами трав и цветов. И в завершении вкус раскрывается полностью, становится объёмным, целиком окутывает фруктово-ягодным букетом.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Вино можно подать и как аперитив. Этот сорт вина идет к рыбе и дарам моря, белому мясу, составляет гармоничную пару со сливочными сырами, белым хлебом, фруктами, маслинами, фисташками, орехами и сладостями.

Именно в Бургундии, а конкретно – деревушке Шардонне (название переводится как «заросшая чертополохом») – этот сорт, что называется, «довели до ума» и сделали тем, чем он является сейчас – эталоном белого вина и одним из самых популярных в мире винодельческих сортов.





Cabernet Franc

Розовое · Сухое

Вино розовое сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Фран.

Год урожая 2020
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 12.5% об.

Обладает бледно-розовым цветом. Еще этот цвет вина еще называют лососевым.

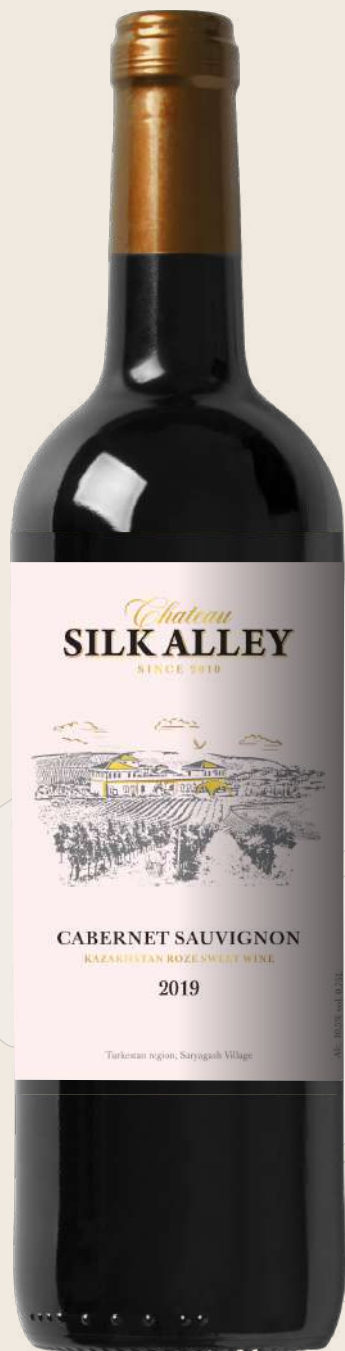
Приятный и сложный аромат, сбалансированный вкус, очень длительное послевкусие. Соблазнительный аромат вина манит нотами спелой клубники, вишни и красной смородины. Свежий вкус, подстать аромату, переливался в очень длительном послевкусии фруктово-ягодными тонами: зеленое яблоко, клубника, крыжовник, нектарин, легкая брусничная нотка, нотка пивных дрожжей и кислинки барбариса.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Вино можно подать как аперитив, рекомендуется подавать к рыбным блюдам средиземноморской и азиатской кухни, слабосоленой семге, сырам бри, рокфор в сочетании со свежим хлебом и фруктами, козым сыром.

Сухое вино Rose из сорта винограда Cabernet Franc Rose получено по «белому способу» методом настаивания в течение 5-6 часов, с последующим прессованием, отбором сусла самотеком и сусла первого давления, с осветлением при температуре 8-12°C.





Cabernet Sauvignon

Розовое · Сладкое

Вино розовое сладкое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Совиньон

Год урожая	2019
Объём	0,75 л.
Доля эт. спирта	10,5% об.
Концентрация сахаров	98-100 гр/дм ³

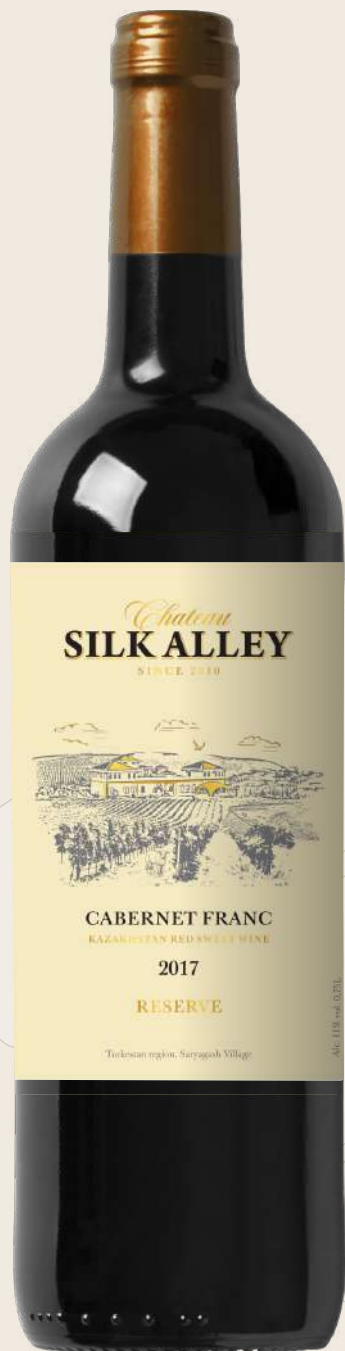
Легкое летнее вино бледно-розового цвета. Соблазняет чистым, свежим вкусом фруктовыми и ягодными тонами, свежей кислотностью и интригующим послевкусием. Аромат – изящный, с сортовыми признаками винограда, раскрывается ягодно-фруктовыми нотами с клубничными оттенками.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Сочетание острого, пахучего голубого сыра и сладкого, фруктового вина может создать идеальный баланс, в идеале: фуа-гра (жирная гусиная или утиная печень) и сыр рокфор.

Вино сладкое Cabernet Sauvignon Rose произведено по классической технологии производства десертных вин региона Сотерн. В него не добавляют спирт, чтобы остановить брожение. Это натуральное, очень сладкое вино, брожение которого происходит так же, как и у обычных вин.





Cabernet Franc Sweet

Красное · Сладкое · Reserve

Вино красное сладкое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Фран позднего сбора. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке.

Год урожая	2017
Объём	0,75 л.
Доля эт. спирта	11% об.
Концентрация сахаров	135 гр/дм ³

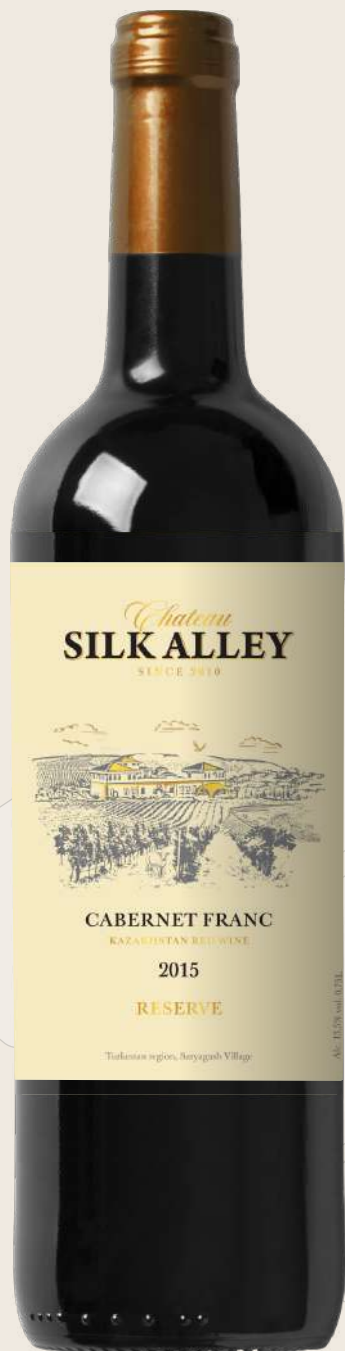
Вино со сложным обволакивающим вкусом и ароматом темно-рубинового цвета, обладает пикантной горчинкой и вяжущим послевкусием. Устойчивые, ярко выраженные ноты этого сорта — малина, черная смородина, фиалка и графит, зеленый перец и чили. Вино привлекает округлым, полным вкусом с шелковистой текстурой, фруктово-бальзамическими оттенками и приятными танинами в долгом послевкусии.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Классическое вино конца трапезы, которое подают с десертами, является прекрасным дополнением к шоколаду, выпечке, фисташкам, голубому сыру и фруктам.

Вина позднего сбора (vendange tardive, late harvest)

Для получения максимально сладких ягод сбор задерживают до конца октября – ноября и получают ягоды с большим его содержанием, и в остаточном виде сахар переходит в вино. Благодаря этому вина такого типа десертные, сладкие и, как правило, с невысоким содержанием алкоголя.



Cabernet Franc

Красное · Сухое · Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Фран. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке.

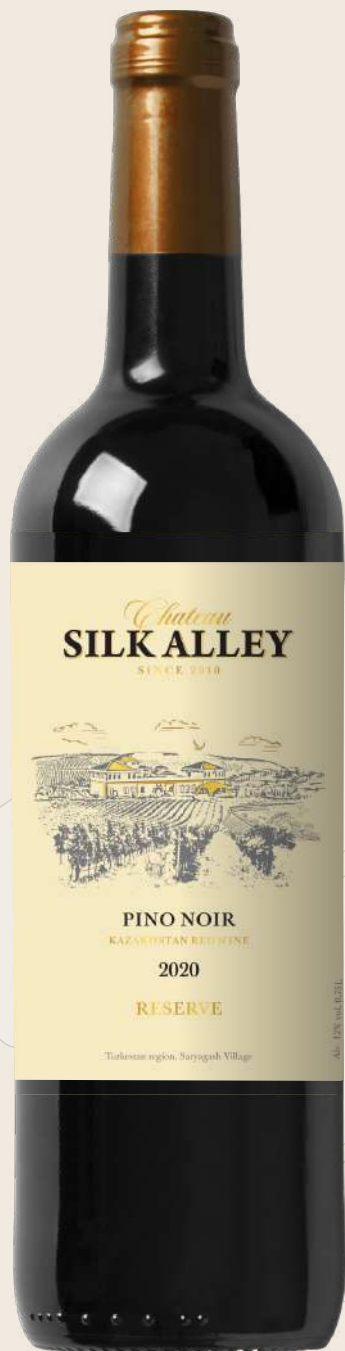
Год урожая 2015
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 13,5% об.

Вино красное сухое обладает насыщенным темно - рубиновым цветом. Выразительный, щедрый аромат вина изобилует оттенками малины, черники, фиалки, зеленого перца, табака, черного шоколада и кофе. Вино интригует богатым, сочным вкусом с бархатистой текстурой, элегантными, шелковистыми танинами и долгим послевкусием. Насыщенный, полный вкус с великолепной структурой, шелковистыми танинами обладает пикантной горчинкой, долгим послевкусием

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

К вину отлично подходят разные виды мяса, приготовленного на гриле или в духовке: каре ягненка, баранья лопатка, жирные стейки, оленина или мясо кабана. Уместно сдобрить такие блюда душистыми специями: орегано, розмарином или тимьяном.

Каберне Фран светлее Каберне Совиньон, из-за чего получается яркое рубиново-красное вино, которое придает изысканность и острый аромат купажем из более крепкого винограда. В зависимости от региона выращивания и стиля вина, дополнительные ароматы могут включать табак, малину, болгарский перец, смородину и фиалки.



Pinot Noir

Красное · Сухое · Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Шираз. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке

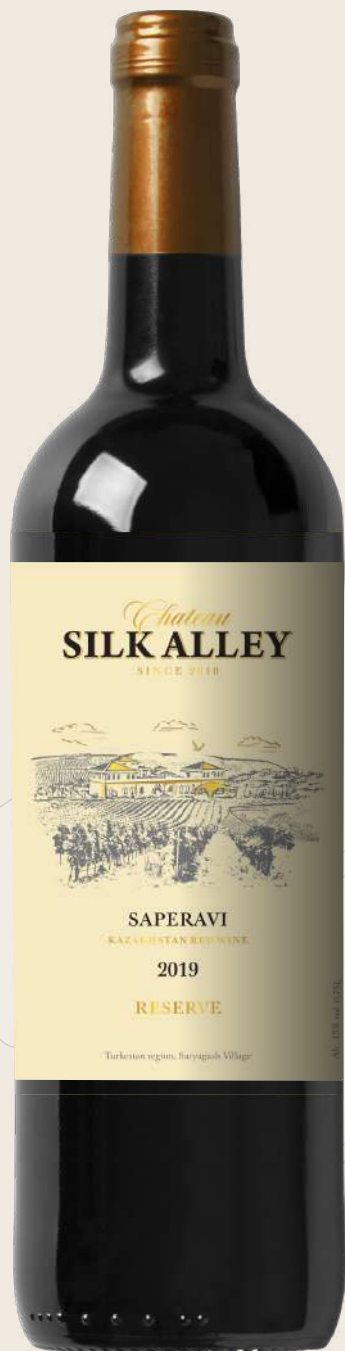
Год урожая 2020
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 12% об.

Обладает не насыщенным рубиновым цветом. Вино демонстрирует элегантный гармоничный аромат, тонкие ягодные нотки, смородины, ежевики и земляники, пряностей черного перца и ванили. Свежий вкус с мягкими танинами, хорошей структурой, продолжительным послевкусием.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Вино является прекрасным дополнением к красному мясу на гриле, дичи и зрелым сырам Пинб-ну́р или Шпетбургундер винный сорт чёрного винограда, из которого многие столетия производятся все красные вина Бургундии. В переводе с французского название означает «чёрная шишка»: небольшие плотные гроздья этого винограда по внешнему виду немного напоминают шишки.





Saperavi

Красное · Сухое · Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Саперави. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке

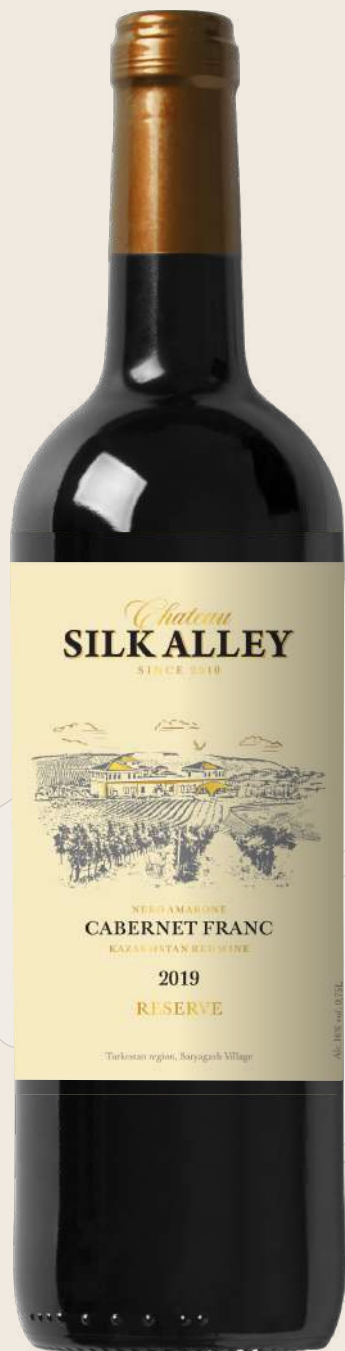
Год урожая 2019
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 13% об.

Вино насыщенного темно-рубинового цвета, имеет невероятно насыщенный ягодный вкус. Явно ощущаются нюансы чернослива, вишни и граната. В аромате переливается фруктово-ягодный шлейф с отдаленными нотами острых специй, пикантная горчинка и вяжущее послевкусие. По ощущениям вино кажется густым и тягучим. Именно такими Саперави и «задумывались» — терпкими, чуть кисловатыми.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C. Прекрасное дополнение к оленине и ризотто, голубому сыру, выпечке, шоколаду, фруктам, фисташкам.

Этот сорт винограда родом из Грузии традиционно его разводят в Кахетии и Имеретии. Первое официальное вино с таким названием появилось в 1886 году, хотя самому сорту не одна сотня лет. У винограда Саперави сочная ярко-рубиновая мякоть. Его окраска считается одной из самых интенсивных из всех





Cabernet Franc Nero Amarone

Красное · Сухое · Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Фран позднего сбора, изготавливаемое из заизюмленного винограда

Год урожая 2019
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 16% об.

Вино темно-рубинового цвета со сложным обволакивающим вкусом и ароматом. Явно ощущаются: слива, изюм, инжир, горький миндаль, лакрица, кедр, корица, табак. Вкусовые ноты: вишня, красная смородина, чернослив, анис, какао, мускатный орех, засахаренные каштаны.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

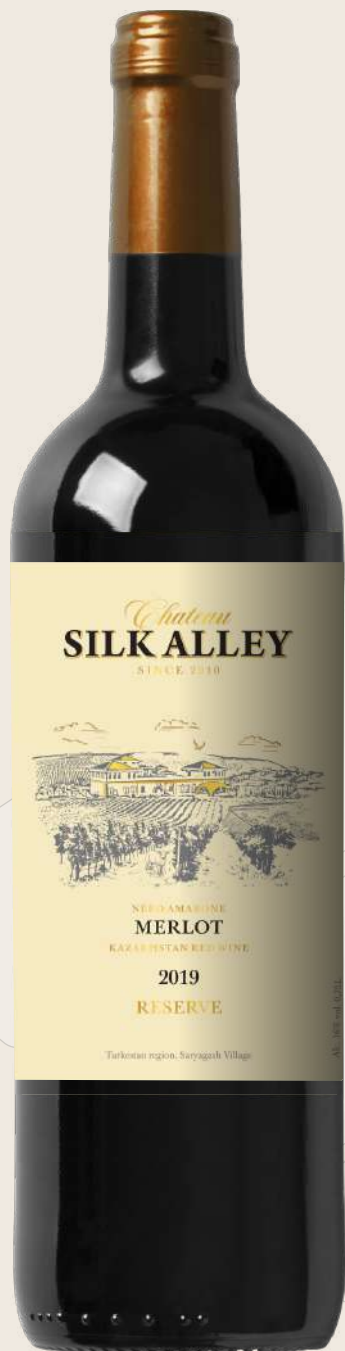
Уникальное, неподражаемое вино, отлично сочетается с жирным стейком, олениной, выдержанными сырами, шоколадом, ризотто. Кроме того, его можно подавать к дичи, жаркому и мясным деликатесам.

Вина позднего сбора (vendange tardive, late harvest)

Особенности производства амароне заключаются в увяливании винограда на гребне до сбора. До этого момента процесс виноградарства ничем не отличается от того, который применяют к другим красным винам.

Легенда гласит, что вино Амароне появилось благодаря виноделу Adelino Lecchese, который в 1936 году обнаружил давным-давно забытую в подвале бочку Речото. Вино хранилось слишком долго, и весь сахар успел преобразоваться в спирт. Сеньор попробовал напиток и воскликнул: «Да это вино не горькое – оно горчайшее (amarone)!» — так напиток и получил своё название.





Merlot Nero Amarone

Красное · Сухое · Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта МЕРЛО позднего сбора, изготавливаемое из заизюмленного винограда. Выдержанное во французской дубовой бочке не менее 18 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке.

Год урожая 2019
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 16% об.

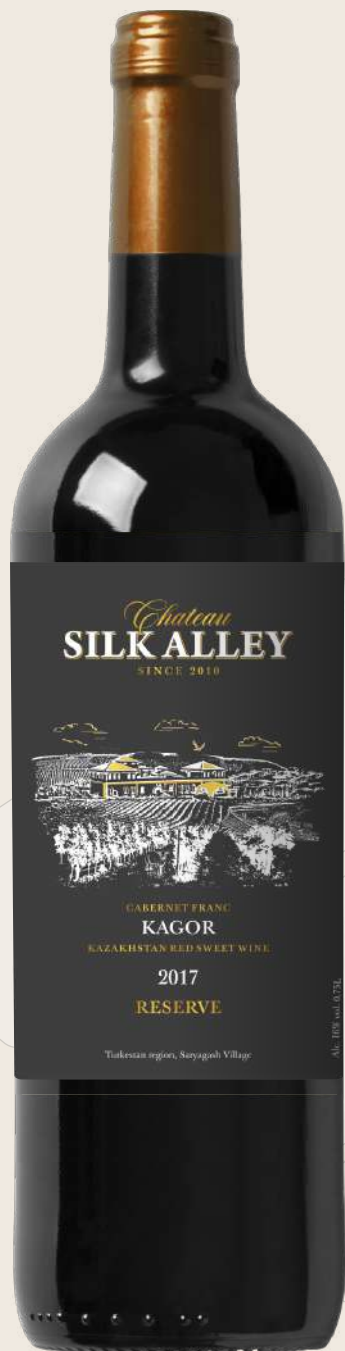
Обладает черно-рубиновым цветом. Интенсивный, комплексный аромат ежевики, спелой вишни, сухих трав, выделанной кожи и лакрицы. Вино с плотным, концентрированным собственным своеобразным сладко-горьким вкусом засахаренной клубники, чернослива, изюма, корицы и темного шоколада.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Вино замечательно сочетается с дичью (олениной), тушеным или приготовленным на гриле красным мясом и зрелыми выдержанными сырами.

Технология изготовления вина необычна: виноград вначале подвергают подсушиванию (заизюмливанию) на открытом воздухе (около 100 дней), в результате чего он теряет до 42% своего веса. После ферментации вино выдерживают 18 месяцев в дубовых бочках. Потенциал хранения составляет от 15 до 20 лет. Амароне рекомендуется декантировать за час до подачи.





Kagor “Cabernet Franc”

Красное · Сладкое · Reserve

С Вино красное сладкое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Фран. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке.

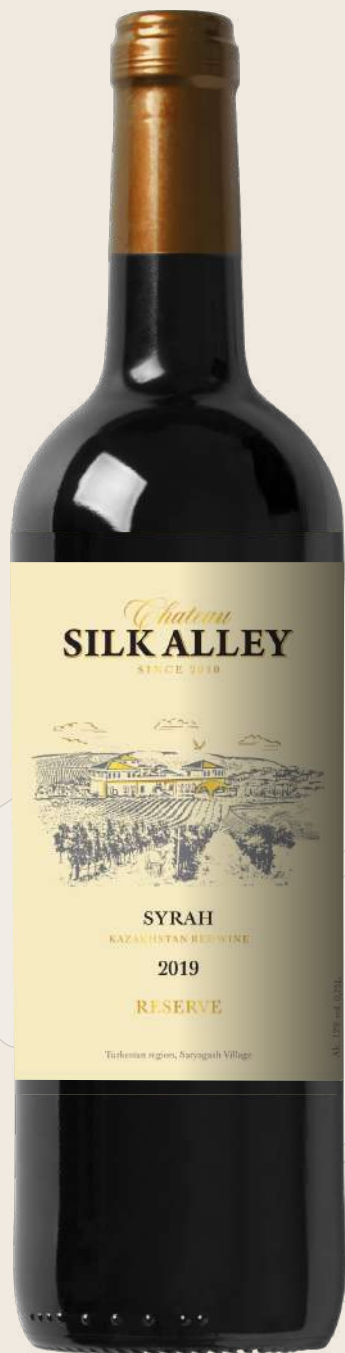
Год урожая	2017
Объём	0,75 л.
Доля эт. спирта	16% об.
Концентрация сахаров	160 гр/дм ³

Обладает темно-рубиновым цветом. Вкус вина полный, экстрактивный, мягкий, гармоничный с бархатистой текстурой. В букете вина чувствуются какао-шоколадными тона, а еще нотки трюфеля - это признак выдержанного Кагора, находящегося на пике вкуса.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Подается под жирное мясо жареного гуся, баранину или дичь, а также с десертом (например, с шоколадными десертами, мороженым или вареньем).

Особенную популярность напиток приобрел в Средние века, когда паломники, следующие по знаменитому пути Сантьяго, останавливались в городе Каор. Путешественники, изнеможенные долгой дорогой, пили живительный каор, а потом рассказывали о его волшебных целебных свойствах другим. Прибавил напитку известности верховный понтифик папа Иоанн XXII, родившийся в Каоре, который, рекомендовал причащать именно каором.



Syrah

Красное · Сухое · Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Шираз. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке.

Год урожая 2019
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 12% об.

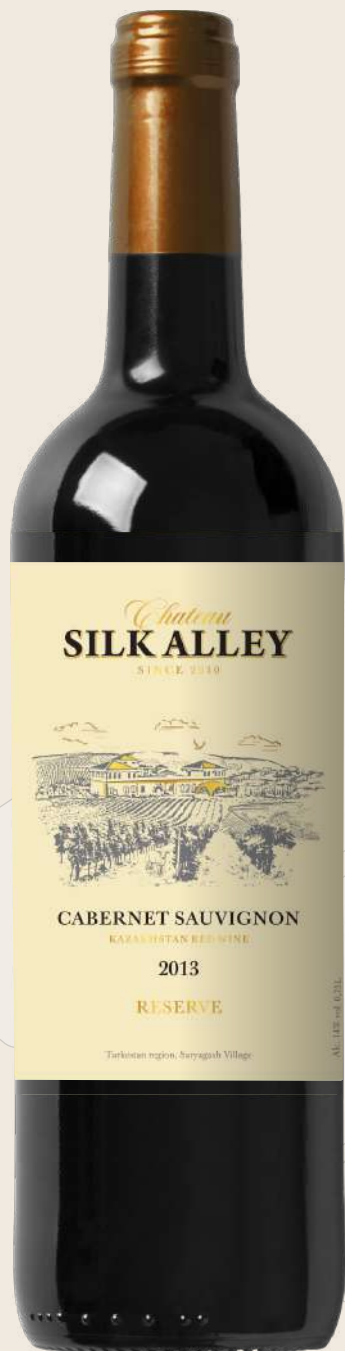
Вино сухое насыщенного бордового цвета. В богатом, интенсивном аромате вина тона специй и пряных трав дополняются ягодными нотами, тонами вишни, а в качестве обрамления служат оттенки пряностей, карамели и дуба. У вина обволакивающий, шелковистый, прекрасно сбалансированный вкус с мягкими танинами и богатым, стойким послевкусием. Вкус вина насыщенный, наполнен нотами черной смородины и обладает стойким послевкусием с оттенками спелых фруктов и изюма

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Вино идеально сочетается с блюдами из баранины и говядины, стейку, оленине, ягнятине и мясными закусками. Его можно подавать к паштетам, барбекю и твердым сырам.

Еще не так давно существовало несколько версий происхождения сиры. По одной, сорт появился в городе Шираз в Персии (территории современного Ирана), по другой — в Сирии. Согласно третьей версии, его завезли во Францию из Египта через сицилийские Сиракузы.





Cabernet Sauvignon

Красное · Сухое · Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Совиньон. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 6 месяцев в бутылке.

Год урожая 2013

Объём 0,75 л.

Доля эт. спирта 14% об.

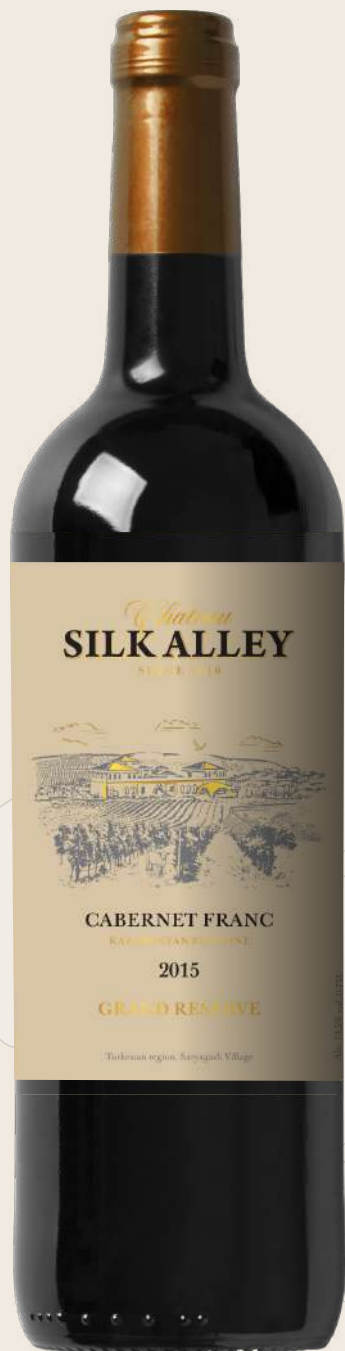
Соотношение кожуры и мякоти создает глубокий бордовый цвет, вино демонстрирует элегантный гармоничный аромат, тонкие ягодные нотки, смородины, ежевики и земляники, пряностей и черного перца ванили, копчения, сигарная коробки. Сложный, развитый, бархатистый аромат. Тело вина средней плотности. Вкус достаточно мощный, пряно-ягодный, высоко-кислотный, сбалансированный сладкими ягодами и горькими специями, с ощутимыми танинами.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

К этому вину лучше всего подходят говядина, стейк, баранина на гриле, подают с жирным мясом, жареными и копчёными блюдами.

Каберне совиньон – самый распространенный технический сорт винограда в мире. «Технический» означает, что из него производят вино, а не употребляют его в пищу в свежем виде. Ягоды у сорта маленькие, а кожица толстая, поэтому есть его, действительно, не очень приятно. А вот вино в умелых руках получается отличное: мощное, насыщенное, способное долго храниться и со временем улучшать свои вкусовые качества.





Cabernet Franc

Красное · Сухое · Grand Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Фран. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 7-10 лет в бутылке.

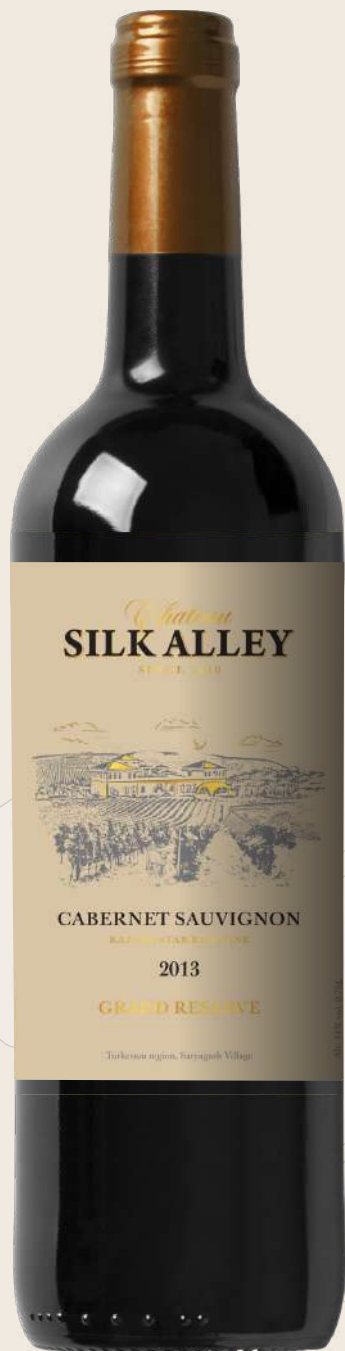
Год урожая 2015
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 13,5% об.

Вино красное сухое обладает насыщенным темно - рубиновым цветом. Выразительный, щедрый аромат вина изобилует оттенками малины, черники, фиалки, зеленого перца, табака, черного шоколада и кофе. Вино интригует богатым, сочным вкусом с бархатистой текстурой, элегантными, шелковистыми танинами и долгим послевкусием. Насыщенный, полный вкус с великолепной структурой, шелковистыми танинами обладает пикантной горчинкой, долгим послевкусием

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

К вину отлично подходят разные виды мяса, приготовленного на гриле или в духовке: каре ягненок, баранья лопатка, жирные стейки, оленина или мясо кабана. Уместно сдобрить такие блюда душистыми специями: орегано, розмарином или тимьяном.

Каберне Фран Grand Reserv красное сухое, должно провести в подвале не менее 5 лет, из которых год -полтора – в дубовых бочках, все остальное время – в бутылках. Вино такого формата поступает в продажу только на шестой год хранения. Обычно бутылки для длительного хранения запечатаны сургучом



Cabernet Sauvignon

Красное · Сухое · Grand Reserve

Вино красное сухое выработано по специальной технологии из 100% сорта Каберне Совиньон. Выдержанное в дубовой бочке не менее 16 месяцев и не менее 7-10 лет в бутылке

Год урожая 2013
Объём 0,75 л.
Доля эт. спирта 14% об.

Элегантный, щедрый, раскрывается фруктово-пряными акцентами: черной смородины, черешни, ежевики, дуба, шоколада и табака; тонкими нюансами, специй и легкими цветочными нюансами: оттенками фиалки, сушеных трав и свежей мяты.

Чистый, богатый, сложный вкус вина обладает сливочной текстурой, глубоким ядром из нот смородины, ежевики и сливы, оттенками трав, кофе, лакрицы, устойчивыми танинами и длительным, затяжным послевкусием.

Рекомендуемая температура сервировки 12-14°C

Тяжелое Каберне Совиньон заглушит вкус легкой закуски, поэтому оно лучше сочетается с жареными или копчеными мясными блюдами. К нему можно подать шашлык, стейк с грибным соусом, качественный сыр.

Длительное содержание вина в дубовых бочках обогащает его танинами и прочими дубильными веществами, которые помогают предохранять напиток при длительном хранении от порчи и болезней. Дополнительным фактором (но не основным) может служить то, что в бочках выдерживается как правило вино из самого лучшего винограда, который прошел качественный ручной отбор, который правильно вызрел, в котором достаточно кислотности. Это также влияет на качество вина после длительного хранения.





Завод

Адрес

Винный завод «Silk Alley» в с. Енкес, РК, почтовый индекс 160900, Туркестанская область, Сарыагашский район, Куркелесский сельский округ, село Енкес, квартал 045, строение 1598

Телефон

+7 (725) 375 80 03 (приемная Винного завода «Silk Alley» в с. Енкес)

Е-mail

office@vinzavod.kz

Сайт

<https://Silkalley.kz/>

Отдел продаж

Файзуллина Арзыгуль Асановна

Заместитель генерального директора по коммерции ТОО ПО «Ардагер», ТОО Винный завод «Silk Alley»

Адрес

Республика Казахстан г. Алматы

Рабочий

+7 727 258 40 42

Email

a.faizullina@ardager.kz