





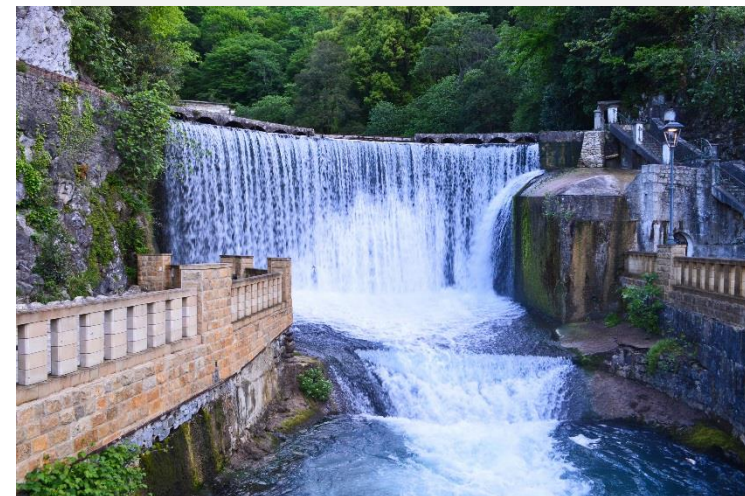
Абхазия - страна с древней историей виноделия.

Оно появилось здесь за несколько тысячелетий до нашей эры.

Эта маленькая республика славится своей винодельческой промышленностью.

Регион обладает специфическим климатом – теплым и влажным.

Абхазия отличается разнообразием почв и терруаров: виноградники располагаются на склонах холмов, на равнинах, на побережье Черного Моря.





ВИНОДЕЛЬНЯ ШАТО АБХАЗ

Винодельня «Шато Абхаз» основана в 2008 году. Расположена в живописном месте Абхазии – Пицундской низменности.

Сохраняя традиции и используя современные технологии, мы производим поистине чудесные вина, которые были награждены золотыми и серебряными медалями престижных международных конкурсов.

ПРОИЗВОДСТВО ШАТО АБХАЗ



При приготовлении напитков используются исключительно натуральные компоненты и сырьё.

Для обеспечения предприятия сырьём была разработана долгосрочная программа посадки виноградников и фруктовых садов, что позволяет говорить о беспрецедентном уровне качества сырья и напитков.

Посадке первых виноградных плантаций предшествовало тщательное изучение земли, климатических условий и возможностей развития производства.

Теперь виноградные плантации располагаются в селе Алахадзыхь.



ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

Сбор урожая производится как вручную, так и механизировано.

Для этих целей в Германии было приобретено 6 тракторов и комбайн, выполняющий семь операций, что дает возможность вовремя и качественно собирать выращенный виноград и переработать его на заводе компании.

Для сотрудничества и приобретения опыта были приглашены профессионалы из Германии, Франции, Молдовы, Италии, Венгрии, которые также занимаются обучением сотрудников компании технологии изготовления напитков.

После сбора виноград поступает на завод переработки, где из него получают высококачественные вина и виноматериалы. Завод оснащен современным оборудованием из нержавеющей стали, позволяющий вести полный контроль за процессом переработки и ферментации как в автоматическом, так в ручном режиме.



ЛАБОРАТОРИЯ ЗАВОДА

Одним из основных этапов обеспечения качества является лаборатория компании. Она построена на высочайшем уровне и исключает даже незначительные отклонения от норм и технологий. Все специалисты компании проходят специальное обучение на европейских предприятиях поставщиков оборудования.





Собственные погреба с дубовыми бочками

Для получения марочных вин на заводе был построен погреб для выдержки вин в дубовых бочках.



Подвал оснащен автоматической системой поддержания температуры и влажности воздуха, а также обязательного воздухообмена, необходимого для созревания вина.





АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ РОЗЛИВА



Вина разливаются в бутылки на линии мощностью 6 тыс. бутылок в час.

Линия позволяет производить как горячий, так и холодный стерильный розлив без применения пастеризации вина и применения консервантов.

Для розлива были смонтированы новейшие технологические линии компании «Каспар Шуль» и «ИталТехнолоджи».

Дизайн оригинальной формы бутылок был разработан в Англии.

ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ

Белое сухое.

Сорт винограда: Шардоне (100%).

Категория: столовое.

Место производства: Абхазия.

Алкоголь: 11-13%

Цвет светло-золотистый.

Обладает тонким цветочным ароматом.

Вкус гармоничный, легкий, освежающий.

Рекомендуется подавать к рыбе на гриле, блюдам из белого мяса, морепродуктам.

ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ ШАРДОНЕ СУХУМСКОЕ



ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ

Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне-Совиньон,
Каберне-Фран.

Категория: столовое.

Место производства: Абхазия.

Алкоголь: 11-13%

Цвет рубиновый с красным оттенком.

В аромате тона зрелой вишни, черной
смородины и ежевики. Вкус гармоничный,
с приятной терпкостью.

Рекомендуется подавать к пасте, лазанье,
блюдам из мяса, десертам и фруктам.

ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ КАБЕРНЕ СУХУМСКОЕ



ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ

Красное сухое.

Сорт винограда: Саперави (100%).

Категория: столовое.

Место производства: Абхазия.

Алкоголь: 11-13%

Цвет рубиновый.

В аромате тона черешни, вишни и пряностей. Вкус насыщенный, с умеренной терпкостью

Рекомендуется подавать к блюдам из баранины, жареному мясу, овощам-гриль.

ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ САПЕРАВИ АБХАЗСКОЕ



ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ

Белое полусладкое.

Сорт винограда: Белые сорта.

Категория: столовое.

Место производства: Абхазия.

Алкоголь: 10-12%

Цвет соломенный.

В аромате цветочно-фруктовые оттенки.
Вкус гармоничный, с приятной сладостью
в послевкусии.

Рекомендуется к фруктам, сырам, пасте,
ризотто.

ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ АПСАРА



ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ

Красное полусладкое.

Сорт винограда: Каберне-Совиньон,
Саперави.

Категория: столовое.

Место производства: Абхазия.

Алкоголь: 10-12%

Цвет светло-рубиновый.

В насыщенном аромате цветочно-ягодные тона. Вкус выразительный, гармоничный со сбалансированной сладостью.

Рекомендуется подавать к мясным и сырным закускам, к фруктовым ассорти.

ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ АПХЫН



ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ

Красное полусладкое.

Сорт винограда: Саперави (100%).

Категория: столовое.

Место производства: Абхазия.

Алкоголь: 10-12%

Цвет рубиновый.

В ярком аромате тона вишни, черешни и фруктов. Вкус сбалансированный, с бархатистыми танинами.

Рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, десертам и мягким сырам.

ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ САПЕРАВИ



ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ

Красное полусладкое.

Сорт винограда: Изабелла (100%).

Категория: столовое.

Место производства: Абхазия.

Алкоголь: 10-12%

Цвет рубиновый.

В ярком аромате тона земляники и спелых фруктов. Вкус слаженный, со сбалансированной сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к мясу на гриле, сырным закускам, десертам.

ТРАДИЦИИ АБХАЗИИ ИЗАБЕЛЛА АБХАЗСКАЯ

