

История виноделия в Абхазии насчитывает несколько тысячелетий. Первые виноградники были засажены на этих землях еще в древности, а сегодня Абхазия возрождает традиции виноделия. Абхазские вина славятся своим уникальным вкусом и ароматом, которые обусловлены особенностями климата и почвы региона.

У Абхазии древняя и богатая культура и история, где значимое место занимают легенды, переходящие из поколения в поколение. Среди легенд, связанных с абхазским виноделием, есть история о том, как боги подарили людям виноград. По легенде, один из богов засадил виноградную лозу на склоне горы, а затем призвал других богов на пир, где подавались блюда из этого винограда. Однако, когда пир закончился, боги забыли про лозу и она начала увядать. Тогда боги решили дать винограду еще один шанс и создали человека, который должен был заботиться о лозе и производить из нее вино. Так появилось виноделие в Абхазии.

В основу дизайна линейки вин «Легенды Абхазии» легли элементы логотипа завода на котором изображён Кавказский олень. Рога этого благородного животного изящно облетают виноградную гроздь, словно кисти рук мастера винодела, бережно защищают и сохраняют её, чтобы создавать вино в лучших традициях Абхазского виноделия.

*«Легенды Абхазии - сочетание традиций Абхазского виноделия и современных технологий»*





	АЛИГОТЕ, ШАРДОНЕ
	СОРТ ВИНОГРАДА
	0,75л
	ОБЪЕМ, л
	СОЛОМЕННЫЙ
	ЦВЕТ
	11-13 %
	КРЕПОСТЬ, %
	6 МЕСЯЦЕВ
	ВЫДЕРЖКА
	10-12 °С
	ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

**Вино выдержанное сухое белое «Хыпста» «Легенды Абхазии»**

Аромат интенсивный с оттенками белых фруктов и луговых трав.

Вкус мягкий, свежий, хорошо сбалансированный с оттенками, повторяющими аромат, и долгим послевкусием.

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



	КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, МЕРЛО, САПЕРАВИ
	СОРТ ВИНОГРАДА
	0,75л
	ОБЪЕМ, л
	ТЕМНО-РУБИНОВЫЙ
	ЦВЕТ
	11-13 %
	КРЕПОСТЬ, %
	6 МЕСЯЦЕВ
	ВЫДЕРЖКА
	18-20 °С
	ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

**Вино выдержанное сухое красное «Пцырцха» «Легенды Абхазии»**

Аромат щедрый с выраженными пряными оттенками, тонами черных фруктов и ягод, ванили.

Интригует сбалансированным, мягким вкусом с фруктово-пряными оттенками и округлыми танинами в стойком послевкусии.

Вино гармонично дополнит жареную, тушёную или приготовленную на гриле говядину, ягнёнка, дичь, птицу.



	АЛИГОТЕ, ШАРДОНЕ, МУСКАТ СОРТ ВИНОГРАДА
	0,75л ОБЪЕМ, Л
	ЗОЛОТИСТЫЙ ЦВЕТ
	35-45 г/дм <sup>3</sup> САХАР
	10-12 % КРЕПОСТЬ, %
	10-12 °С ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

### Вино полусладкое белое «Апсара» «Легенды Абхазии»

Аромат тонкий, элегантный, с цветочно-мускатными тонами и нюансами белых фруктов.

Вкус мягкий, гармоничный, с приятной фруктовой сладостью, с оттенками белых цветов и длительным послевкусием.

Рекомендуется подавать к фруктам, сырам, пасте, ризотто.



	МЕРЛО, КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН СОРТ ВИНОГРАДА
	0,75л ОБЪЕМ, Л
	РУБИНОВЫЙ ЦВЕТ
	35-45 г/дм <sup>3</sup> САХАР
	10-12 % КРЕПОСТЬ, %
	16-18 °С ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

### Вино полусладкое красное «Апхын» «Легенды Абхазии»

Аромат нежный, с доминирующими тонами спелых ягод.

Вкус гармоничный, мягкий, с элегантными танинами и фруктовой сладостью в послевкусии.

Вино составит прекрасную гастрономическую пару к блюдам из красного мяса, шашлыку, барбекю, сырам с плесенью, фруктам и десертам.



	ИЗАБЕЛЛА СОРТ ВИНОГРАДА
	0,75л ОБЪЕМ, Л
	РУБИНОВЫЙ ЦВЕТ
	50-60 г/дм <sup>3</sup> САХАР
	11 % КРЕПОСТЬ, %
	16-18 °С ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

### Вино сладкое красное «Бабушары» «Легенды Абхазии»

Аромат раскрывается яркими тонами малины и земляники.

Вкус полный, бархатистый, с приятной терпкостью и гармоничной сладостью в послевкусии.

Вино прекрасно сочетается с сырами, фруктами, десертами.



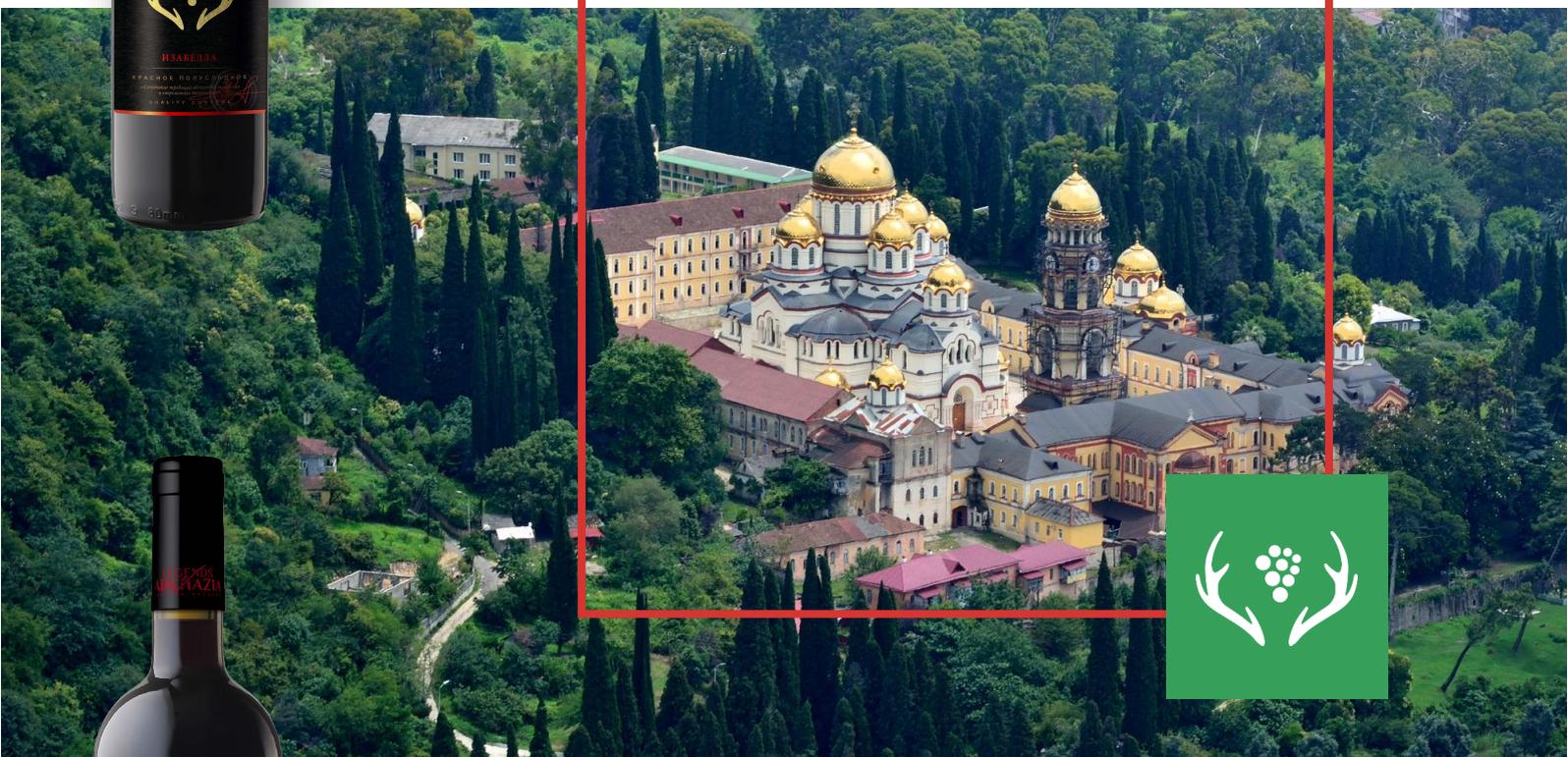
	ИЗАБЕЛЛА СОРТ ВИНОГРАДА
	0,75л ОБЪЕМ, Л
	КРАСНЫЙ ЦВЕТ
	35-45 г/дм <sup>3</sup> САХАР
	10-12 % КРЕПОСТЬ, %
	16-18 °С ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

**Вино полусладкое красное «Изабелла» «Легенды Абхазии»**

Аромат интенсивный, с яркими нотами земляники.

Вкус гармоничный, с умеренной сладостью в послевкусии.

Рекомендуется подавать к блюдам из мяса, сырам, фруктам.



	КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН СОРТ ВИНОГРАДА
	0,75л ОБЪЕМ, Л
	ТЕМНО-РУБИНОВЫЙ ЦВЕТ
	160 г/дм <sup>3</sup> САХАР
	16 % КРЕПОСТЬ, %
	16-18 °С ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ

**Вино крепленое (ликерное) десертное «Кагор» «Легенды Абхазии»**

Аромат сложный, в букете ярко проявляются тона чернослива, шоколада.

Вкус полный, бархатистый, слегка терпковатый, с выраженными шоколадными тонами.

Вино гармонично дополнит мясные и сырные закуски, фруктовое ассорти.