

Villa Urkusta



*«Если рай существует,
пусть он хоть немного будет похож на это место...»*

Валерий Давыденков



ВИНОДЕЛЬНЯ «ВИЛЛА УРКУСТА»

Винодельня «Вилла Уркуста» - это семейный проект, который включает в себя винодельню и виноградники, расположенные в Байдарской долине и долине реки Кача. Площадь виноградников 6 га, объем выпуска – до 20 000 бутылок в год. Винодельня выпускает линейку вин из одного сорта винограда Каберне совиньон, раскрывая все грани этого сорта винограда и созданного из него вина, от легкого сияющего розового до глубокого, полнотелого, экстрактивного красного.



КАБЕРНЕ СОВИНЬОН



*Cabernet
Sauvignon
Blanc de Noir*



*Cabernet
Sauvignon
Rose de Saignee*



*Cabernet Sauvignon
Rose Classic*



*Cabernet
Sauvignon
Clairet*



*Cabernet
Sauvignon
Classic*



*Cabernet
Sauvignon
Reserva*



Cabernet Sauvignon Blanc de Noir

Вино розовое сухое с защищенным географическим указанием «Крым»

ТЕХНОЛОГИЯ:

Ручной сбор винограда в утренние часы, когда солнце еще не успело согреть грозди, прямой отжим гидропрессом без отделения гребня по технологии «**Blanc de Noir**». В таком сусле не будет содержаться: антоцианов и дубильных веществ. Будет содержаться: альдегиды и кетоны, в процессе брожения образуются сложные эфиры.

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Вино жемчужно-розового цвета, с освежающей кислотностью, с легкой горчинкой, с тонами малины, черной смородины и свежескошенной травы



Cabernet Sauvignon Rose de Saignée

Вино «Cabernet Sauvignon Rose de Saignée» розовое сухое с защищенным географическим указанием «Крым»

ТЕХНОЛОГИЯ:

Ручной сбор винограда, еще холодного после прошедшей ночи. Быстрое дробление с отделением гребня, перекачка мезги в стальную емкость с последующим отбором сусла без прессования, самотеком — этот метод получил название **«кровопускание или метод de Saignée»**. При этом в сусло попадают: сахара, кислоты, часть кетонов растворимых в холодной воде, ароматических многоатомных спиртов незначительное количество фенольных соединений.

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Вино розовато-лососевого цвета, легкое, освежающее, с тонами малины, земляники, сливок и сливочной карамели.



Cabernet Sauvignon Rose Classic

Вино розовое сухое с защищенным географическим указанием «Крым»

ТЕХНОЛОГИЯ:

Сусло настаивается на мезге на протяжении 4-6 часов, затем отделяется и запускаются процессы ферментации. Такая экспозиция дает: более интенсивное окрашивание и легкая горчинка, выраженные тона лесных ягод, красной сливы, земляники, малины, смородины.

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Вино розового цвета, с приятной кислотностью и легкой терпкостью, с тонами красной сливы, земляники и лесных ягод. Появляется легкая терпкость.



Cabernet Sauvignon Rose Clairet

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» розовое полусухое «Cabernet Sauvignon Rose Clairet»

ТЕХНОЛОГИЯ:

Ручной сбор винограда, дробление, мацерация в течение 24-36 часов.

Контакт с кожицей 1-2 дня	Интенсивность цвета 0,9 (50%)	Танины 1,8 (50%)
------------------------------	----------------------------------	---------------------

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Вино светло-рубинового цвета, свежее, с легкой танинностью, с выраженными тонами клубники, спелых лесных ягод и ежевики.



Cabernet Sauvignon Classic

Российское вино с защищенным географическим указанием «Крым» красное сухое «Cabernet Sauvignon Classic»

ТЕХНОЛОГИЯ:

После сбора виноград дробится с отделением гребня, и мезга тут же поступает в винификатор. Ферментация при температуре 26-28 °С на протяжении 6-8 дней, затем тихое брожение при более низкой температуры еще 25-30 дней. Выдержка в стальных емкостях до года.

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Полнотелое, интенсивно окрашенное, с выраженными танинами и сбалансированной кислотностью вино от темно-гранатового до темно-рубинового цвета, с тонами черной смородины, спелых лесных ягод, красной сливы и черного перца.



Cabernet Sauvignon Reserva

Российское вино красное сухое с защищенным географическим указанием «Крым» «Cabernet Sauvignon Reserva»

ТЕХНОЛОГИЯ:

Вино выдерживается сначала в стальной емкости, а затем в дубовых барриках не менее 9 месяцев. Процесс окисления экстракции новых соединений из дубовой бочки, делают вкус вина сложным, сбалансированным и запоминающимся, с долгим послевкусием.

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Полнотелое, элегантное, со сбалансированными танинами и кислотностью, с тонами черной смородины, эвкалипта, пряностей, табачного листа и горького шоколада.



Villa Urkusta



Villa Urkusta



ПОЛУЧАЙТЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!





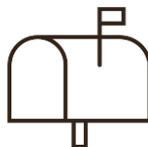
КФХ «ВИЛЛА УРКУСТА»



г. Севастополь, с. Передовое,
ул. Табаководов, д. 45



+ 7 (916) 211-11-76 (Валерий)
+ 7 (916) 578-59-07 (Ольга)



villa.urkusta@yandex.ru