



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

Валерий Давыденков





Одно из самых впечатляющих мест Севастополя — это **Байдарская долина**, которая лежит в огромном природном амфитеатре, со всех сторон окруженном горами, на высоте 330 м над уровнем моря, в центре которой находится Чернореченское водохранилище.

Существует множество версий рождения названия долины: «Байтар» — с тюркского означает «травник» или «целитель»; «Бай-дере», с крымско-татарского — «богатая долина»; «Пайдар-ова», с тюркского — «Великолепная равнина».

Какой бы ни была этимология названия, на фоне засушливых районов Байдарская долина как зеленая клумба! Когда вокруг все выжжено безжалостным солнцем, здесь земля покрыта бархатом свежих трав.

Археологические находки свидетельствуют о том, что люди поселились здесь еще с древнейших времен — здесь оставили свой след тавры, готы, скифы, греки и римляне.

Трудно ответить на вопрос, кто и когда посадил здесь первую лозу, но характер поднятых артефактов говорит о том, что виноградарство и виноделие в долине было давно. Вот поэтому винодельню мы решили построить именно здесь!



Совсем недалеко от нас в Чернореченское водохранилище впадает речка Уркуста, на берегах которой когда-то было одноименное селение. Отсюда и родилось название «Вилла Уркуста».

Одновременно со строительством винодельни строился дом и закладывались виноградники. Было решено сразу: мы делаем лишь одно вино, точнее, вино из одного сорта винограда — **Cabernet Sauvignon**, но стараемся раскрыть все грани этого сорта винограда и созданного из него вина.

## ТАК РОДИЛАСЬ ИДЕЯ ЛИНЕЙКИ НАШИХ ВИН



ожидается в 2025 году

# Cabernet Sauvignon Blanc de Noir

Вино розовое сухое с защищенным географическим указанием «Крым»



Регион: Севастополь

Сорт винограда:  
**Cabernet Sauvignon**

Сбор винограда: ручной сбор

Спирт: 12-14% об.

Объем: 750 мл

## ОПИСАНИЕ ВИНА:

Цвет: жемчужно-розовый

Вкус: с освежающей кислотностью, с легкой горчинкой, с тонами малины, красной смородины и свежескошенной травы

## ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ

Ручной сбор винограда в утренние часы, пока солнце не успело согреть грозди, деликатный прямой отжим с кратковременным холодным предферментационным осветлением, контролируемое температурное брожение, снятие с осадка и деликатное вызревание в стальной емкости.

# Cabernet Sauvignon Rose de Saignée

Вино розовое сухое с защищенным географическим указанием «Крым»



Год урожая: 2023

Регион: Севастополь

Сорт винограда:  
**Cabernet Sauvignon**

Сбор винограда: ручной сбор

Спирт: 12% об.

Объем: 750 мл

## ОПИСАНИЕ ВИНА:

Цвет: розовато-лососевый

Вкус: легкое, освежающее,  
с тонами малины, земляники,  
сливок и сливочной карамели

## ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ

Ручной сбор винограда, еще холодного после прошедшей ночи. Быстрое дробление с отделением гребня, перекачка мезги в стальную емкость с последующим отбором сока без прессования, самотеком — этот метод получил название «Saignée» (кровопускание) — в стальную емкость в потоке углекислого газа. Холодное предферментационное осветление при максимально низких температурах 8-10 °C в течение 24 часов. Ферментация в стальных ёмкостях при контролируемой температуре. После окончания брожения вино выдерживается в стальных емкостях.

ожидается в 2025 году

# Cabernet Sauvignon Rose Classic

Вино розовое сухое с защищенным географическим указанием «Крым»



Регион: Севастополь

Сорт винограда:  
**Cabernet Sauvignon**

Сбор винограда: ручной сбор

Спирт: 12-14% об.

Объем: 750 мл

## ОПИСАНИЕ ВИНА:

Цвет: ярко-розовый

Вкус: с приятной кислотностью и легкой терпкостью, с тонами красной сливы, земляники и лесных ягод

## ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ

Ручной сбор винограда — на рассвете, в момент оптимальной зрелости. Мацерация в течение 4-6 часов. Холодное предферментационное осветление при максимально низких температурах 8-10 °C в течение 24 часов. Ферментация при контролируемой температуре 18-20 °C в течение 7-10 дней. Малолактическая ферментация не проводится.

# Cabernet Sauvignon Clairét

Вино розовое полусухое с защищенным географическим указанием «Крым»



**Год урожая:** 2023

**Регион:** Севастополь

**Сорт винограда:**  
**Cabernet Sauvignon**

**Сбор винограда:** ручной сбор

**Спирт:** 14,5% об. **Сахар:** 10,5 г/дм<sup>3</sup>

**Объем:** 750 мл

## ОПИСАНИЕ ВИНА:

**Цвет:** светло-рубиновый

**Вкус:** свежее, с легкой танинностью, с тонами клубники, спелых лесных ягод и ежевики

## ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ

Урожай собирается в степени полной зрелости. Традиционная винификация заключается в мацерации, которая длится от 24 до 36 часов, затем самотеком отделяется сусло. Ферментация при контролируемой температуре 18-20 °С. Розлив производится после яблочно-молочного брожения и выдержки в стальной емкости.

# Cabernet Sauvignon Classic

Вино красное сухое с защищенным географическим указанием «Крым»



**Год урожая:** 2023

**Регион:** Севастополь

**Сорт винограда:**  
**Cabernet Sauvignon**

**Сбор винограда:** ручной сбор

**Спирт:** 12% об.

**Объем:** 750 мл

## **ОПИСАНИЕ ВИНА:**

**Цвет:** от темно-гранатового до темно-рубинового

**Вкус:** полнотелое, экстрактивное, с выраженными танинами и сбалансированной кислотностью, с тонами черной смородины, спелых лесных ягод, красной сливы и черного перца

## **ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ**

Ручной сбор на пике фенольной зрелости, тщательный триаж (сортировка ягод), ферментация в винификаторе из нержавеющей стали при температуре 28-30 °С при постоянном перемешивании. Мацерация длится в течение 7-10 дней, затем производится деликатное прессование сусла и его выдержка в стальной емкости, где происходит малолактическая ферментация и длительное созревание.

# Cabernet Sauvignon Reserva

Вино красное сухое с защищенным географическим указанием «Крым»



**Год урожая:** 2023

**Регион:** Севастополь

**Сорт винограда:**  
**Cabernet Sauvignon**

**Сбор винограда:** ручной сбор

**Спирт:** 12,5% об.

**Объем:** 750 мл

## **ОПИСАНИЕ ВИНА:**

**Цвет:** от темно-гранатового до темно-рубинового

**Вкус:** полнотелое, элегантное, со сбалансированными танинами, кислотностью, с тонами черной смородины, эвкалипта, пряностей, табачного листа и горького шоколада

## **ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ**

Ручной утренний сбор винограда, достигшего оптимальной зрелости, после сортировки и грабнеотделения происходит ферментация в стальном винификаторе при температуре 28-30 °С на протяжении 3-4 недель, затем деликатное прессование сусла с последующей выдержкой в стальной емкости, а затем в дубовой бочке.

## НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО



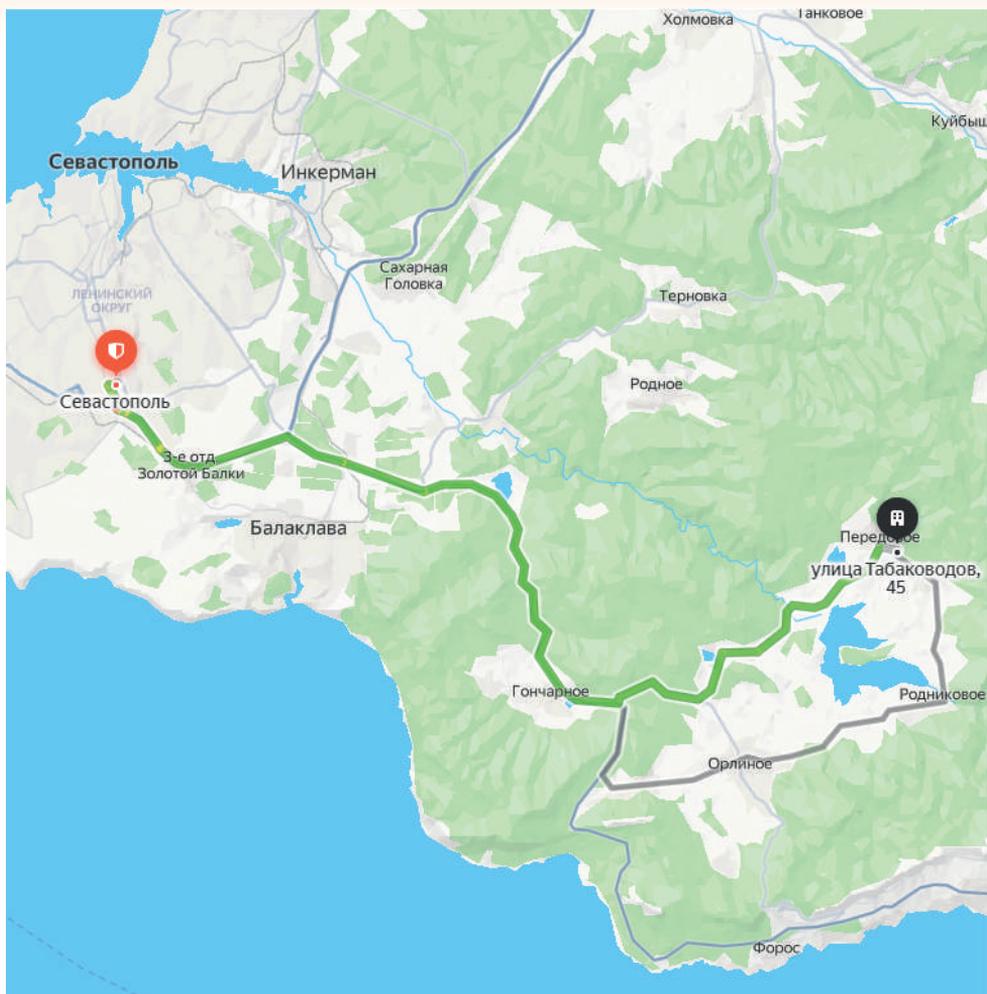




Наша линейка вин из серии **«Cabernet Sauvignon»** раскрывает все грани вина из этого винограда — от легких сияющих розовых до глубоких, полнотелых, экстрактивных красных!



Познать **Cabernet Sauvignon** приглашаем на винодельню «Вилла Уркуста»!



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



+ 7 (978) 071-06-27  
+ 7 (916) 578-59-07



villa.urkusta@yandex.ru



www.urkusta.ru