

# АВТОХТОННОЕ ВИНО КРЫМА

от ВАЛЕРИЯ ЗАХАРЬИНА



克里米亚原地葡萄酒  
从瓦列里\*咋哈利益呢



АВТОХТОННОЕ  
ВИНО КРЫМА  
от ВАЛЕРИЯ ЗАХАРЬИНА

20 14



КЕЧЕСИЯ

ВИНО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО  
НАИМЕНОВАНИЯ  
СУХОЕ КРАСНОЕ

АВТОХТОННЫЙ СОРТ ВИНОГРАДА  
РУЧНОЙ СБОР КРЫМ, РОССИЯ  
ОГРАНИЧЕННАЯ ПАРТИЯ

№ 01154

alc. 11,5% об

объем 0,75л

# 葡萄园的特点

位置：克里米亚东南海岸，海滨村附近，从海有2公里

土壤：棕色壤土

活跃的温度：3800°C，

雨号码：360毫米

年龄，大小：

Sary Pandas：2001年种植 - 1.15公顷；2005年种植 - 1.4公顷

Kefesiya：2002年种植 - 2,6公顷，1999年种植 - 0.43公顷

放养密度：1999年Kefesiya - 3x1,5米，

2002年Kefesiya - 3x1,2米

Sary Pandas 3x1,2米

葡萄园工作 - 体力劳动：修剪，吊袜带，片段，绿色袜带，冲压，手箱9公斤，10°C温度下采摘到，交付在冰箱酒厂

## 酒厂工作的特点

Sary Pandas：送货箱冷藏冷冻葡萄，山脊的分离，在16°C的钢罐的温度粉碎浆果，冷却流浆（在报刊抽），按（60 DAL /吨），发酵

Kefesiya：交货箱冷藏冷冻葡萄，去除茎，破碎，纸浆冷却在20-22°C，灌浮盖的温度抽钢罐，发酵，每日3次

## 葡萄酒干白地名 “Sary Pandas”



地区：克里米亚南部，东部，海洋，苏达克村附近

土壤：棕色壤土

葡萄酒类型：干

酒精度：13.0%

葡萄：莎拉熊猫

年龄：无酒在陈酿，今年瓶装丰收之年以下

颜色：浅稻草

香气：面包屑，黄苹果

味道：质地致密，具有酸性的良好平衡，具有在回味新鲜面包。

美食：作为开胃酒，用白肉类菜肴，鱼，海鲜，小吃



## “Kefesiya” 葡萄酒干红地名

地区：克里米亚南部，东部，海洋，苏达克村附近

土壤：棕色壤土

葡萄酒类型：干

醇：11.5 %

葡萄：Kefesiya

年龄：无酒在陈酿，今年瓶装丰收之年以下

颜色：红宝石

香气：黑果：黑莓，桑椹，李子

口感：中度 - 单宁结构，悠长

美食：肉质肉，家禽，野味，成熟的干酪



# АВТОХТОННОЕ ВИНО КРЫМА

от ВАЛЕРИЯ ЗАХАРЬИНА

克里米亚原地葡萄酒  
从瓦列里\*咋哈利益呢



名称	Sary Pandas	Kefesiya
类型	干	干
颜色	白	红
葡萄糖醇	Sary Pandas 100%	Kefesiya 100%
醇	13.0%	11.5%
糖	减 4 克/升	减 4 克/升
消费品包装	玻璃瓶0.75升	玻璃瓶0.75升
运输包装	瓦楞纸箱	瓦楞纸箱
运输包装瓶数	6	6
对托盘箱数	64	64
EXW价格		