

Мерло Ланселот. Эскалибур

Шираз Терра Ностра Нобиле

Совиньон Блан Тенута Понте Векьо

Мускат Полусладкое Белое
Те Амо. Ти Амо



Азербайджан обладает разнообразным климатом, на который влияет горная география и близость к Каспийскому морю.

Географическое положение и климат создают прекрасные условия для развития виноградарства и культивирования высококачественных сортов винограда.

В настоящее время программа развития виноделия в стране была принята на правительственном уровне. К работе приглашены известные специалисты из Италии, Франции, Болгарии.

Выращивание винограда и производство вина стремительно набирают обороты, улучшается качество и вкус.

Виноделие и виноградарство в Азербайджане становится очень важным и ценным элементом культуры страны.

Азербайджанские компании участвуют и получают награды в международных конкурсах, развивают винный туризм, поставляют продукцию в десятки стран мира.



На территории Азербайджана выделяют несколько винодельческих зон:

Апшеронский полуостров - одна из самых плодородных территорий. Здесь культивируют более 50 сортов винограда, которые растут прямо на песках.

Шемахинский район - крупный винодельческий регион с благоприятным климатом и большим разнообразием сортов винограда.

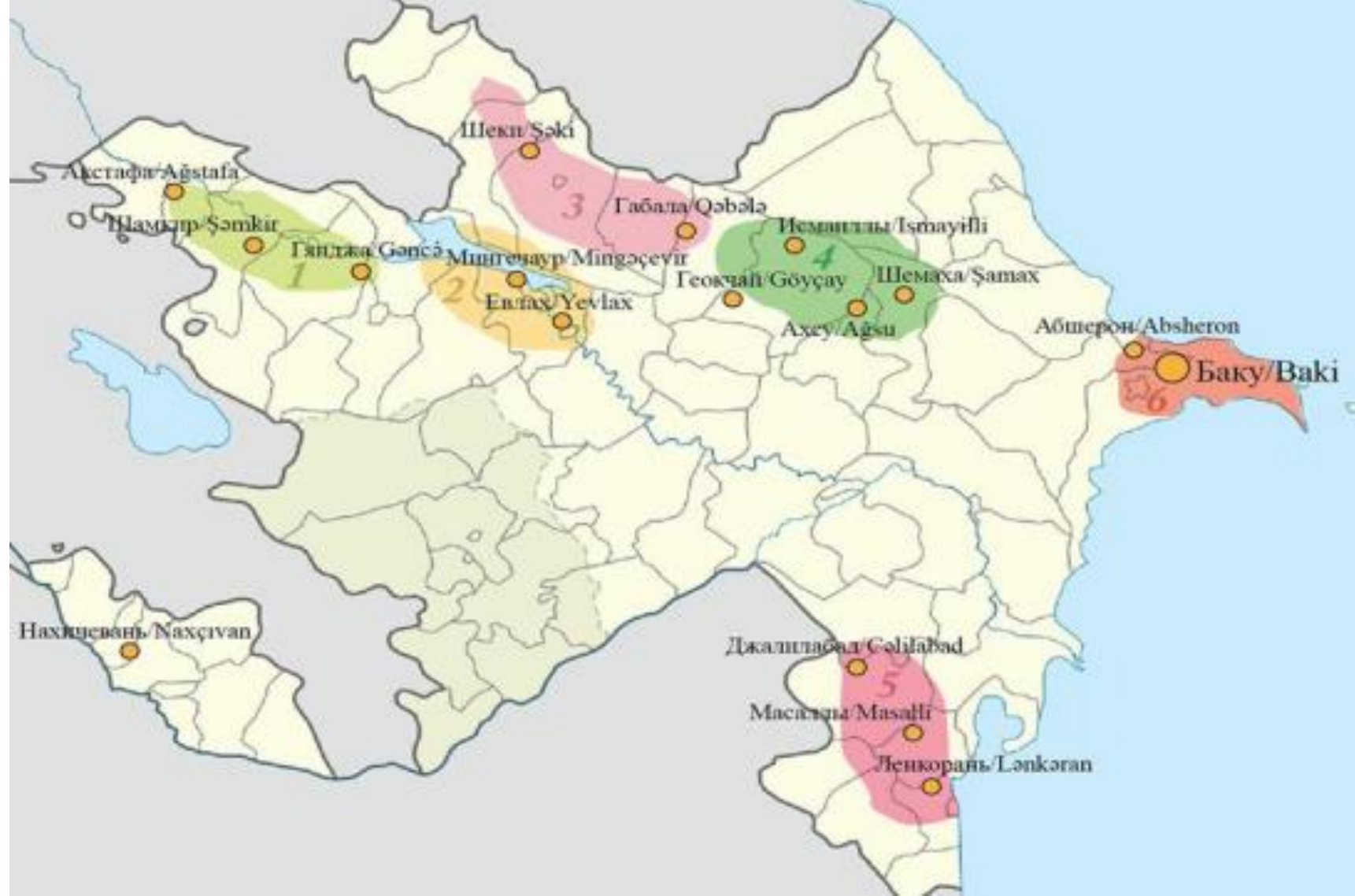
Исмаиллинский район - наибольшую известность приобрело село Ивановка, где произрастает уникальный красный сорт Мадраса.

Габалинский район - виноград выращивают на предгорных территориях, что обеспечивает вину сложный, глубокий букет и мягкий, бархатистый вкус.

Гянджа - технологии производства вина в этом районе сформировались на основе местных традиций под активным немецким влиянием.

Геокчайский и Агдамский районы известны необычной технологией выращивания винограда: лозы цепляются за высокие деревья. Культивируют здесь преимущественно белые сорта.

Основные сорта винограда: Баян Ширей, Мадраса, Каберне Совиньон, Мальбек, Мускат.Пино Блан, Пино Гри, Рислинг, Ркацители, Саперави.



Азербайджанские вина отличаются насыщенным вкусом и ароматом. Линейка азербайджанских вин впечатляет своим разнообразием.

Это связано с уникальными особенностями климата, существованием глубоких местных традиций виноделия и активным внедрением современных технологий.

Все виды вина выпускаются по европейским стандартам с использованием оборудования из Италии, Германии и Франции.

Большинство сортов и марок производят ограниченными партиями, что позволяет уделить особое внимание качеству продукции.

За последние несколько лет Азербайджанские вина завоевали уважение потребителей и международных экспертов.



Merit Brand

«Мерит Брэнд» — современное производственное предприятие, оснащенное новейшим оборудованием. В переводе с английского слово Merit означает заслугу, преимущество, качество. Данное название в полной мере отражает сущность предприятия, его производственную мощь, силу и способность использовать инновации.

Завод «Merit Brand» был основан в 2007 году в поселке Шабран Азербайджанской Республики, селе Узун Боят, расположенном у подножия Великих Кавказских гор и на побережье Каспийского моря. Место было выбрано не случайно, ведь природа одарила этот край плодородной почвой и очень благоприятными климатическими условиями для виноделия

На виноградниках компании, общей площадью более 150 гектара, выращивают различные сорта винограда, что дает прекрасную возможность производить большой ассортимент высококачественных вин.



Merit Brand
ESTABLISHED 2007

Established 2007.

in a bottle





Мерло Ланселот. Эскалибур

Красное сухое вино из винограда сорта Мерло
Регион Шабран. Азербайджан.

Вино насыщенного темно-красного цвета. Аромат спелых ягод и сухофруктов. Вкус очаровывает мягкостью танинной структуры, сбалансированностью, элегантными оттенками сливы и сладких специй.

Рекомендуем к блюдам азербайджанской кухни: ковурма, буглама, садж.
Температура подачи 16-18°C

Шираз Терра Ностра Нобиле

Красное сухое вино из винограда сорта Шираз
Регион Шабран. Азербайджан.

Вино рубинового цвета. Бархатистый, сочный вкус с округлыми танинами и свежей кислотностью, терпкими фруктово-ягодными тонами, дополненными нотами черного перца. В аромате вина оттенки спелой вишни, садовых ягод и ежевики, черного перца и пряных трав.

Рекомендуем с красным мясом, барбекю, закусками и сырами.
Температура подачи 16-18°C



Совиньон Блан Тенута Понте Векьо

Белое сухое вино из винограда сорта Совиньон
Регион Сиазань. Азербайджан.

Вино светло-соломенного цвета. Обладает свежим, гармоничным, хорошо сбалансированным вкусом с выразительными фруктовыми оттенками и приятной кислотностью. Утонченный аромат вина с нотами белых фруктов и ягод, дополненными травяными оттенками.

Рекомендуем к легким салатам, различным закускам, рыбным и овощным блюдам.
Температура подачи 10-12°C

Мускат Полусладкое Белое Те Амо. Ти Амо

Белое полусладкое вино из винограда сорта Мускат
Регион Сиазань. Азербайджан.

Вино золотистого цвета. Нежный аромат с оттенками персика, чайной розы и жасмина, вкус характеризуется освежающими тонами цитрусовых, спелой груши и сладкими медовыми нюансами.

Рекомендуем с паштетами, десертами, сухофруктами, мягкими сырами.
Температура подачи 10-12°C