

Порто Глория

Красное сладкое ликерное вино.
Азербайджан.

10
YEARS OLD
PRODUCT OF AZERBAIJAN



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.

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

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.



Линейка азербайджанских вин впечатляет своим разнообразием. Это связано с уникальными особенностями климата, существованием глубоких местных традиций виноделия и активным внедрением современных технологий.

Особой популярностью еще с советских времен пользуются полусладкие, сладкие и крепленые вина.

Но в отличие от того времени, сейчас крепкое ликерное вино выпускают по европейским стандартам, с использованием современного оборудования, а производство ограниченными партиями, позволяет уделить особое внимание качеству продукции.

Собранный в момент оптимальной спелости виноград подвергается традиционной винификации при контролируемой температуре. Брожение останавливается за счет добавления виноградного спирта. Затем вино выдерживается не менее 2-х лет. В результате получается мощное, но удивительно мягкое вино с насыщенным ароматом и гармоничным, обволакивающим вкусом.



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





Порто Глория

Джалилабад. Азербайджан.

Красное сладкое вино из винограда сорта
Каберне Совиньон.

10 лет выдержки в дубовых бочках.

Вино глубокого темно-красного цвета, с насыщенным и одновременно нежным ароматом, с нотами спелой черешни и черной смородины. Вкус гармоничный, согревающий, умеренно танинный, хорошо структурированный, с тонами вишневой косточки и горького шоколада.

Температура подачи 14-16°C

Рекомендуем в качестве дигестива, а также с традиционными десертами кавказской кухни.

Портвейн - очень гибкое вино по отношению к закускам. Его можно подавать практически к любым блюдам, кроме супов. Лучшее гастрономическое сочетание - сыры, шоколад, сладкая выпечка, сухофрукты, блюда из мяса, фрукты.

