





АЛИГОТЕ

Вино столовое сухое белое



Вырабатывается из винограда сорта Алиготе, выращенного на виноградных плантациях Крыма.



Цвет вина от светло-соломенного до светло-золотистого.



Букет вина развитый, свойственный сорту винограда.
Вкус гармоничный, нежный.



Спирт 11 % об.





ШАРДОНЕ

Вино столовое сухое белое



Вырабатывается из классического европейского сорта винограда Шардоне.



Цвет вина от соломенного до светло-золотистого.



Аромат нежный, изысканный, свойственный сорту винограда. Вкус лёгкий, гармоничный, с приятной свежестью.



Спирт 11 % об.





МЕРЛО

Вино столовое сухое красное



Вырабатывается из винограда сорта Мерло.



Цвет вина от рубинового до тёмно-рубинового.



Аромат ясный, свойственный сорту винограда. Вкус гармоничный, экстрактивный, с умеренной танинностью.



Спирт 12,0 % об.





КАБЕРНЕ

Вино столовое сухое красное



Готовится по классической технологии красных столовых вин из винограда сорта Каберне-Совиньон, произрастающего на виноградных плантациях Крыма.



Цвет вина от рубинового до тёмно-рубинового.



Яркий сортовой аромат придаёт вину особое очарование. Вкус полный, гармоничный, с приятной танинностью.



Спирт 13,0 % об.





КОКУР

Вино столовое полусладкое белое



Вырабатывается из аборигенного сорта винограда — Кокур белый.



Цвет вина от светло-соломенного до светло-золотистого.



Аромат вина сортовой, цветочный с лёгкими медовыми оттенками.
Вкус гармоничный, мягкий, с медовым послевкусием.



Спирт 11,0 % об., сахар 35 г/дм³





ЖЕМЧУЖИНА МАССАНДРЫ

Вино столовое полусладкое белое



Вырабатывается из белых сортов винограда Мускат и Кокур.



Цвет от золотистого до тёмно-золотистого.



Аромат, свойственный сортам винограда, мускатный, с медовыми тонами.
Вкус мягкий, достаточно плотный.



Спирт 11,0 % об., сахар 40 г/дм³



МУСКАТ

Вино столовое полусладкое белое



Вырабатывается из винограда мускатных сортов только предприятиями объединения „Массандра“.



Вино нарядного светло-золотистого цвета.



Аромат яркий, мускатный, с цветочными тонами, оттенками персика и изюма. Вкус гармоничный, мягкий, с тонами засахаренных фруктов.



Спирт 12,0 % об., сахар 35 г/дм³





МУСКАТ

Вино столовое полусладкое розовое



Вырабатывается из винограда мускатных сортов только предприятиями объединения „Массандра“.



Цвет от светло-розового до тёмно-розового.



В ярком аромате тона муската, чайной розы, легкие оттенки красных ягод барбариса и малины.

Вкус нежный с освежающим послевкусием.



Спирт 12,0 % об., сахар 35 г/дм³





ЖЕМЧУЖИНА МАССАНДРЫ

Вино столовое полусладкое красное



Вырабатывается из винограда сортов Бастардо магарачский и Каберне Совиньон.



Цвет тёмно-красный, с рубиновым оттенком.



В аромате сочетаются тона свежих красных ягод преимущественно смородины, вишни, шелковицы. Округлый, мягкий вкус с ягодными оттенками и шоколадным послевкусием.



Спирт 11,0 % об., сахар 40 г/дм³





БАСТАРДО

Вино столовое полусладкое красное



Вырабатывается только предприятиями объединения „Массандра“ из винограда сорта Бастардо магарачский.



Цвет от красного до темно-красного.



Букет вина яркий, сортовой, с ягодными и шоколадными тонами.
Вкус полный, мягкий, фруктово-ягодный, с оттенками шоколада.



Спирт 13,0 % об., сахар 35 г/дм³





ХЕРЕС МАССАНДРА

Вино специальное белое выдержанное

Лучшее среди вин хересного типа. Вырабатывается из сортов винограда Серсиаль, Альбилю крымский, Вердельо, Алиготе, Семильон, Кокур белый, Ркацители, и др. белых европейских сортов, с добавлением спирта. Особенность приготовления — выдержка вина под пленкой хересных дрожжей. Выдержано в дубовой таре не менее четырех лет.



Цвет от золотистого до янтарного.



Букет сложный, яркий, с характерными хересными тонами. Вкус гармоничный, полный, сложный, с ореховыми тонами и солоноватостью в послевкусии.



Спирт 19,5 % об., сахар 25 г/дм³





МАДЕРА МАССАНДРА

Вино крепкое белое выдержанное



Вырабатывается из сортов винограда Серсиль, Вердельо, Альбилю Крымский. Выдержано в дубовой таре не менее пяти лет.



Цвет от золотистого до янтарного.



Характерный букет с орехово-коньячными тонами.
Вкус полный гармоничный, с ореховыми нотками.



Спирт 19,5 % об., сахар 30 г/дм³





ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ КРЫМСКИЙ

Вино ликерное выдержанное белое



Вырабатывается из сортов винограда Кокур белый, Ркацители, Алиготе, с добавлением спирта. Выдержано в дубовой таре не менее трех лет.



Золотисто-янтарный цвет.



В аромате собраны тона увяленного абрикоса, дыни, инжира и персика. Вкус насыщенный, округлый с плодовыми тонами и лёгкими пряными нотками в послевкусии.



Спирт 17,5 % об., сахар 95 г/дм³





ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ ЛИВАДИЯ

Вино ликерное выдержанное красное



Классический тип портвейна.
Производится из сорта Каберне-Совиньон, с добавлением спирта.
Выдержано в дубовой таре не менее трёх лет.



Цвет от красного до тёмно-красного с рубиновым оттенком.



Букет вина яркий, сортовой с тонкими сафьяновыми тонами.
Вкус полный, гармоничный с яркими тонами вишнёвой косточки и долгим приятным послевкусием.



Спирт 18,5 % об., сахар 80 г/дм³





ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ КРЫМСКИЙ

Вино ликерное выдержанное красное



Производится из сортов винограда Каберне Совиньон, Бастардо магарачский, Саперави с добавлением спирта. Выдержано в дубовой таре не менее трёх лет.



Цвет от красного до тёмно-красного.



Букет вина яркий, с плодовыми тонами. Вкус полный, гармоничный, с нотками ягод и приятной тонинностью.



Спирт 17,5 % об., сахар 100 г/дм³





ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ ЮЖНОБЕРЕЖНЫЙ

Вино ликерное выдержанное красное



Вырабатывается из сортов винограда Бастардо магарачский, Каберне Совиньон, Саперави с добавлением спирта. Выдержано в дубовой таре не менее трех лет.



Цвет от красного до тёмно-красного.



Буquet яркий, с плодовыми тонами. Вкус полный, гармоничный, с приятной танинностью и бархатным послевкусием.



Спирт 18,0 % об., сахар 110 г/дм³





МУСКАТЕЛЬ МАССАНДРА ЧЁРНЫЙ

Вино ликерное красное



Вырабатывается только предприятиями объединения „Массандра“ из мускатных сортов винограда с добавлением спирта.



Цвет от рубинового до тёмно-рубинового.



Мускатный тон в аромате гармонично дополняет мягкий, достаточно полный вкус десертного характера с лёгкими оттенками чернослива.



Спирт 16,0 % об., сахар 150 г/дм³





МУСКАТ РОЗОВЫЙ МАССАНДРА

Вино ликерное выдержанное розовое



Вырабатывается только предприятиями объединения „Массандра“ из винограда сорта Мускат Розовый с добавлением спирта. Выдержано в дубовой таре не менее двух лет.



Цвет от светло-розового до тёмно-розового.



Букет яркий сортовой, с нотками чайной розы, засахаренных ягод малины. Вкус полный, гармоничный, обволакивающий, маслянистый, с длительным послевкусием.



Спирт 16,0 % об., сахар 160 г/дм³





СЕДЬМОЕ НЕБО КНЯЗЯ ГОЛИЦЫНА

Вино ликерное выдержанное белое



Вырабатывается по классической технологии только предприятиями объединения „Массандра“ из сортов винограда Кокур белый, Мускат белый, Мускат розовый, Пино серый, с добавлением спирта. Выдержано в дубовой таре не менее двух лет.



Цвет от золотистого до янтарного, допускается золотистый оттенок.



Букет вина сложный, яркий, с преобладанием медовых тонов, тонов персика, айвы и мушмулы. Вкус полный, гармоничный, с приятным послевкусием айвы и мушмулы.



Спирт 16,0 % об., сахар 190 г/дм³



AG FOOD
COMPANY



КАГОР ЮЖНОБЕРЕЖНЫЙ

Вино ликерное выдержанное красное



Вырабатывается только на предприятиях объединения „Массандра“ из винограда сорта Саперави, с добавлением спирта. Выдержано в дубовой таре не менее трех лет.



Цвет тёмно-красный с различными оттенками.



Букет вина сложный, сортовой с тонами сливок и черной смородины. Вкус полный, экстрактивный с мягкой терпкостью и очень долгим приятным послевкусием.



Спирт 16,0 % об., сахар 180 г/дм³





МУСКАТ БЕЛЫЙ КРАСНОГО КАМНЯ

Вино ликерное выдержанное белое



Вырабатывается из винограда сорта Мускат белый, с добавлением спирта. Выдержано в дубовой таре не менее двух лет.



Цвет от золотистого до янтарного.



Букет вина яркий, утонченный, насыщенный ароматом мускатных ягод с медовыми оттенками цветов и трав, тонами чайной розы, персика и апельсиновой корочки. Вкус полный, гармоничный, обволакивающий, маслянистый, с мускатными тонами и нотками цитрона.



Спирт 13,0 % об., сахар 230 г/дм³





Лучше пить лучшее

TOO «AG FOOD»

РК, г. Алматы, ул. Макатаева 127/9

e-mail: sales-regions@agfood.kz

www.agfood.kz



+7 705 777 77 35

Игорь Борисович

Гавриленко

Генеральный директор

+7 777 008 05 17

Алия Иматова

Менеджер по

региональным продажам

+7 701 958 22 23

Аксинья Соловьева

Менеджер по развитию

