

# ООО "НПП "Виски России"



# Республика Дагестан



# Климат



**Климат на севере и в центральной части Дагестана умеренно-континентальный и засушливый, на юге вдоль Каспийского моря и на Прикаспийской низменности субтропический полусухой климат.**

**Дагестан подразделён на три почвенно-климатические зоны:**

**горная — выше 850 (1000) м (площадь 2,12 млн. га или 39,9 % территории)**

**предгорная — от 150 (200) до 850 (1000) м (площадь 0,84 млн.га или 15,8 % территории)**

**равнинная — от 28 до 150 (200) м (2,35 млн.га или 43,3 % территории).[7]**



**Средняя температура января на низменности составляет примерно от +1°C до -3°C, в горах -5°C—11°C. Осадков за год выпадает 200—300 и 600—800 мм соответственно.**

# История города Кизляр и виноделия



Урожай Кизляра привозят в столицу для производства и выкупаемого вино. Россия, 1934. Москва



Вид Кизляра. Копия с картины худ. М. М. Иванова. 1872 г.

**Российские пограничные укрепления здесь появились в XVI веке, а поселение Кизляр впервые упоминается в летописях 1652 года. В XIX веке Кизляр стал центром крупного района виноградарства и виноделия. Настолько крупного, что в 1805 году здесь была открыта первая в России школа виноделия, и появился свой винзавод.**

## О компании



**НПО ООО «Виски России»  
создано в 2003 году.**

**Является правопреемником  
винзавода «Кизлярский»,  
который был образован в  
1929 году.**

**В настоящее время  
налажено производство  
десертных и столовых,  
коллекционных и марочных  
вин, а также коньяка и  
исконно шотландского  
крепкого напитка,  
популярного во всем мире –  
виски.**



# Коньяки



- **Коньяк “Российский Трёхлетний”** изготовлен из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста не менее трёх лет
- **Коньяк “Российский Пятилетний”** изготовлен из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста не менее пяти лет
- **Коньяк КВ “Кизлярский отборный”** изготовлен из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста не менее шести лет
- **Коньяк КС “Кизлярский отборный”** изготовлен из выдержанных коньячных спиртов среднего возраста не менее десяти лет

# Вино "Алиготе" урожая 2005 г.



*Вино виноградное натуральное сухое выдержанное светло-соломенного цвета изготовлено из винограда сорта Алиготе, выращенного на Кизлярщине. Вкус мягкий гармоничный с сортовым ароматом. Выдержано в дубовых бочках. Хорошо сочетается с рыбными и мясными блюдами, птицей и сырами.*

**Алк. 9-12% об**

# Вино "Пино Фран" урожая 2005г.



*Вино виноградное натуральное  
выдержанное розовое сухое  
изготовленное из  
высококачественного винограда  
сорта Пино Фран, выращенного на  
солнечных плантациях Кизляра.  
Обладает неповторимым тонким,  
ярко выраженным букетом и  
гармоничным бархатистым вкусом.  
Выдержано в дубовых бочках.  
Хорошо сочетается с рыбными и  
мясными блюдами, птицей и сырами*

**Алк. 9-12% об**



# Вино "Каберне" урожая 2005г.



**Вино виноградное натуральное  
сухое выдержанное красное сухое  
изготовлено из  
высококачественного виноградного  
сорта Каберне, выращенного на  
солнечных плантациях Кизляра.  
Обладает неповторимым тонким,  
ярко выраженным букетом и  
гармоничным бархатистым вкусом.  
Выдержано в дубовых бочках.  
Хорошо сочетается с рыбными и  
мясными блюдами, птицей и сырами**

**Алк. 9-12% об**

# Вино "Терское Десертное" урожая 1984



**Десертное вино высшего качества. Вырабатывается из винограда Пино-гри.**

**Вино янтарного цвета крепкого чая, вкус мягкий гармоничный, бархатистый обволакивающий с привкусом сухофруктов. Буquet сложный сортовой с тонами корочки свежеиспечённого ржаного хлеба. Выдержано в дубовых бочках с последующим трёхлетним хранением в бутылках. За высокие вкусовые достоинства на международных конкурсах вин удостоено 15 золотыми и 15 серебряными медалями, а так же Гран-Прив г. Брюссель (Бельгия)**

**Алк. 16% об  
Сахар 160 г\дм<sup>3</sup>**

# Вино "Портвейн Кизляр" урожая 1987 г.



**Коллекционное вино высшего качества. Вырабатывается из винограда Ркацетели, выращиваемого на солнечных плантациях Кизляра. Вино янтарного цвета, вкус полный гармоничный с привкусом спелых плодов. Буquet развитый сложный с характерными медово-плодовыми тонами. Выдержано в дубовых бочках с последующим трёхлетним хранением в бутылках. За высокие вкусовые достоинства на международных конкурсах вин удостоено 15 золотыми и 15 серебряными медалями, а так же Гран-Прив г. Брюссель (Бельгия)**

**Алк. 18% об**

**Сахар 100 г\дм<sup>3</sup>**

# Вино «Кизлярское Десертное» урожая 1989г.



*Десертное вино высшего качества. Вырабатывается из винограда Ркацители. Вино от золотистого до янтарного цвета. Буquet тонкий сложный с цитронными тонами. Вкус мягкий маслянистый с долгим располагающим медовым послевкусием. Выдержано в дубовых бочках с последующим трёхлетним хранением в бутылках. За высокие достоинства на международных конкурсах вин удостоено 15 золотыми и 15 серебряными медалями, а так же Гран-При. Алк. 16% об Сахар 160 г\дм<sup>3</sup>*

# Вино "Кизлярское полудесертное" урожая 1994 г.



*Марочное вино высшего качества.*

*Вырабатывается из винограда сортов*

*Ркацители и Алиготе, выращиваемых на солнечных плантациях Кизляра. Вино золотисто-янтарного цвета, вкус слаженный, гармоничный. Буquet тонкий развитый с цветочно цитронными оттенками. Выдержано в дубовых бочках.*

*Алк. 15% об*

*Сахар 120 г\дм<sup>3</sup>*

# Вино «Мадера» урожая 1995г.



*Вино виноградное крепкое марочное  
изготовлено из виноградного сорта  
Ркацители по специальной  
технологии с тепловой обработкой  
и выдержкой в бочках не менее двух  
лет. Цвет тёмно-янтарный, аромат  
с выраженными тонами коленного  
орешка, вкус мягкий гармоничный.  
Хорошо сочетается с рыбными и  
мясными блюдами, птицей и сырами*

*Алк. 19% об*

*Сахар 40 г\дм<sup>3</sup>*

# Вино «Кагор» урожая 2004 г.



*Вино виноградное креплёное тёмно-вишнёвого цвета изготовлено из винограда сорта Каберне по спецтехнологии со спиртованием мезги с последующим настоем. Вкус полный гармоничный с медово-шоколадными тонами, букет развитый. Выдержано в дубовых бочках не менее двух лет.*

*Алк. 16% об*

*Сахар 160 г\дм<sup>3</sup>*