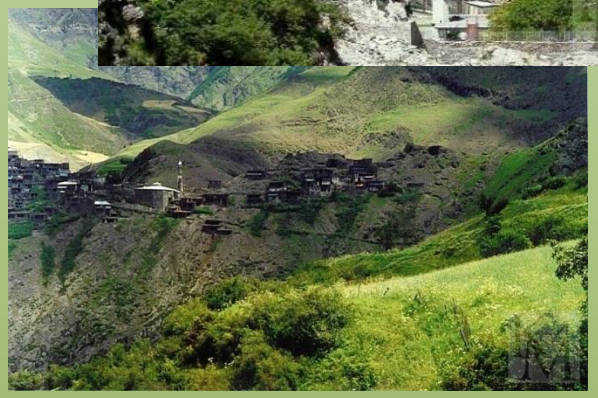
ООО "НПП "Виски России"

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°С до -3°С, в горах -5°С—11°С. Осадков за год выпадает 200—300 и 600—800 мм соответственно.

История города Кизляр и виноделия

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***

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. Букет 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^3

Вино "Портвейн Кизляр" урожая 1987 г.

Коллекционное вино высшего качества. Вырабатывается из винограда Ркацители, выращиваемого на солнечных плантациях Кизляра. Вино янтарного цвета, вкус полный гармоничный с привкусом спелых плодов. Букет 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^3

Вино «Кизлярское Десертное" урожая 1989г.

Десертное вино высшего качества. Вырабатывается из винограда Ркацители. Вино от золотистого до янтарного цвета. Букет 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^3

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. Букет тонкий развитый с цветочно цитронными оттенками. Выдержано в дубовых бочках.

Алк. 15% об

Сахар 120 г\дм^3

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^3

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^3