

ВИНОДЕЛЬНЯ НОВОЗАВЕДЁННОЕ

«НОВОЗАВЕДЁННОЕ»



Новозаведённое – это географическое наименование местности недалеко от посёлка Любимовка, в котором во времена СССР производился ремонт двигателей самолетов, заводили их заново. Затем был автотранспортный цех совхоза им. Софьи Перовской. Сейчас бывшие ремонтные цеха переоборудованы в уютную винодельню, где трудится Константин Борисов – винодел и владелец проекта.

Константин приехал в Крым в 2015 году, получив в наследство 3,5 га виноградника с сортом Алиготе посадки 1984 года. В прошлом топ-менеджер крупной строительной компании в Москве практически сразу решил, что будет заниматься виноделием. Отучился на Технолога бродильных производств в МГУТУ им. Разумовского, расширил площади виноградных насаждений и построил винодельню.

Сейчас К(Ф)Х Новозаведённое – это производитель полного цикла, от выращивания винограда до его переработки. В собственности хозяйства 35 га в Севастопольской зоне: Каберне Фран, Каберне Совиньон, Сильванер, Ркацители, Шардоне и другие европейские сорта. В виноградарстве Константин использует минимально возможное количество пестицидов и методов химической обработки, в вине приверженец натурального стиля – брожение на диких дрожжах, минимальная фильтрация, малое использование серы и невмешательство в винификацию.



НОВОЗАВЕДЁННОЕ
ВИНОДЕЛЬНЯ



ВИНО

Сильванер 2023 белое полусладкое



НОВОЗАВЕДЁННОЕ
ВИНОДЕЛЬНЯ

0,75 l

13,2% vol

Сильванер

природно-полусладкое

2023

Вино: белое полусладкое.

Виноград: Сильванер.

Регион: плато Кара-Тау, Севастополь.

Крепость: 13,2%.

Сахар: 30 г/л.

Выдержка: нерж. сталь 6 месяцев.

Винтаж 2023 г.

Температура подачи: 6-8 град.

Гастрономия: выдержанные сыры, сыры с голубой плесенью, паназиатская кухня, можно отдельно в качестве дижестива.

Дегустационные характеристики:

- ✦ цвет: золотистый с лимонным блеском;
- ✦ ароматика: белые цветы, белый грейпфрут, яркие цветочно-фруктовые ноты, украшенные тонким шлейфом белого перца, липовые цветы;
- ✦ вкус: тельное за счет позднего сбора, сладкие джемовые ягоды с легкой кислинкой.

Виноградник: старые лозы 1989 г. посадки, поздний сбор.

Особенности производства: дикие дрожжи, холодная мацерация (в течение 2 месяцев), осветление холодом, без фильтрации.

Тираж: 6 000 бутылок.

Награды: серебро ProdExpo, 91 балл (три черные звезды) Simple Wine, Гид Саркисяна 87 баллов.

ВИНО

Каберне Совиньон 2022 красное сухое



НОВОЗАВЕДЁННОЕ
ВИНОДЕЛЬНЯ

0,75 l

14,9% vol

Каберне Совиньон

сухое

2022

Вино: красное сухое.

Виноград: Каберне Совиньон.

Регион: плато Кара-Тау, Севастополь.

Крепость: 14,9%.

Сахар: 2 г/л.

Выдержка: нерж. сталь 12 мес.

Винтаж: 2022 г., способно к выдержке.

Температура подачи: 14-18 град.

Гастрономия: твёрдые сыры, крымско-татарская и итальянская кухня, жирная баранина, стейк, итальянская колбаса.

Дегустационные характеристики:

- ✦ цвет: темно-рубиновый насыщенный;
- ✦ аромат: яркие джемовые ноты копченой вишни, вяленый чернослив, сочная черная смородина, кожа, подлесок, табачный лист, черный перец;
- ✦ вкус: насыщенные глубокие ягодные тона влажной вишни, кизила и черной смородины, копченый чернослив, умеренные танины, гармоничная кислотность, среднетельность, продолжительное послевкусие.

Виноградник: лозы возрастом более 30 лет, поздний сбор.

Особенности производства: длительная мацерация на мезге (в течение 6 месяцев), автохтонные дрожжи, выдержка в стали 12 месяцев, хранение в бутылке.

Тираж 500 бутылок.

ВИНО

Каберне Фран 2023 красное сухое



НОВОЗАВЕДЁННОЕ
ВИНОДЕЛЬНЯ

0,75 l

14,9% vol

Каберне Фран

сухое

2023

Вино: красное сухое.

Виноград: Каберне Фран.

Регион: плато Кара-Тау, Севастополь.

Крепость: 14,9%.

Сахар: 1,5 г/л.

Выдержка: нерж. сталь 12 месяцев.

Винтаж 2023 г., способно к выдержке более 10 лет.

Температура подачи: 16-18 град.

Гастрономия: жареная креветка, люля, ребра, утка с гранатовым соусом.

Дегустационные характеристики:

- ✳ цвет: глубокий гранатовый;
- ✳ ароматика: красные лесные ягоды, паприка, фиалка, подлесок, табак;
- ✳ вкус: насыщенные глубокие ягодные тона влажной вишни, кизила и черной смородины, паприка, мел, горький шоколад, дымчатый оттенок, умеренные танины, гармоничная кислотность, среднетельность, продолжительное послевкусие.

Виноградник: лозы возрастом более 30 лет, поздний сбор.

Особенности производства: мацерация на мезге (в течение 1 месяца), автохтонные дрожжи, выдержка в стали 9 месяцев, без фильтрации, хранение в бутылке.

Тираж 1200 бутылок.

ВИНО



Слезы Бывших 2023 розовое полусладкое

Коллаборация Константина Борисова и Анатолия Дзядевич.



Вино: розовое полусладкое.

Виноград: Каберне Совиньон.

Регион: Севастополь.

Крепость: 12,5%.

Сахар: 35 г/л.

Выдержка: без выдержки.

Винтаж 2023 г.

Температура подачи: 6-8 град.

Гастрономия: отлично с сигарой, великолепно в качестве дижестива, прекрасно сочетается с фруктами.

Дегустационные характеристики:

- ✳ цвет: нежно-розовый;
- ✳ ароматика: айвовое варенье, ягодно-сливочные ноты, пенка клубничного варенья;
- ✳ вкус: сладкий клубничный компот с добавлением айвы, орех макадамия, баланс сладкого вкуса и приятной кислинки, среднетельность, продолжительное послевкусие.

Виноградник: старые лозы плато Кара-Тау.

Особенности производства: сусло-самотёк, остановка брожения холодом, культурные дрожжи, без фильтрации.

Тираж 1500 бутылок.

Награды: бронза ProdExpo, Гид Саркисяна 87 баллов.

ВИНО

Бруталь 2024 красное природно-сладкое



Вино: красное природно-сладкое.

Виноград: 90% Каберне совиньон, 5% увяленная Сира, 5% Монтепульчиано.

Регион: плато Кара-Тау, г. Севастополь.

Крепость: 12,5%.

Сахар: 50 г/л.

Выдержка: нерж. Сталь 6 мес.

Винтаж: 2024

Температура подачи: 16-18 град.

Гастрономия: твердые сыры, мороженное.

Дегустационные характеристики:

- ✦ цвет: темно-рубиновый, насыщенный.
- ✦ ароматика: все многообразие Каберне Совиньон, яркие джемовые ноты, копченая грудинка, вяленая вишня, черный перец, табак
- ✦ вкус: сладкий джем с приятной кислинкой, изюм, копчености. Богатый и насыщенный вкус.

Виноградник: лозы возрастом 8 лет, 800 м. до моря

Особенности производства: сбор винограда был в декабре. Автохтонные дрожжи, спонтанное брожение. Выдержка на мезге в течении 1 месяца, 6 месяцев в нержавеющей стали.

Тираж: 800 бутылок

Награды: Серебро Винного Гида А.Г. Саркисяна

ВИНО

Мир Труд Wine! Розе Мерло 2023

розовое сухое



БОРИСОВ & ГОЛУБЕВ
РОЗОВОЕ МЕРЛО
2023



МИР ТРУД WINE!

Вино: розовое сухое.

Виноград: Мерло.

Регион: плато Кара-Тау, г. Севастополь.

Крепость: 12,8%.

Сахар: 0,5 г/л.

Выдержка: без выдержки.

Винтаж: 2023.

Температура подачи: 8-12 град.

Гастрономия: рыба, морепродукты, десерты .

Дегустационные характеристики:

- ✦ цвет: насыщенный розовый;
- ✦ ароматика: клубника, земляника, второй нос – легкие оттенки кожи, пряных трав;
- ✦ вкус: сочное и минеральное во вкусе, с освежающей кислотностью и нотками граната и специй в долгом финише.

Виноградник: лозы возрастом 8 лет.

Особенности производства: мацерация в прессе 3 часа, холодное (12 град) брожение в нержавеющей стали.

Тираж: 500 бутылок.

ВИНО



Мир Труд Wine! Каберне Совиньон 2023

красное сухое

Вино: красное сухое.

Виноград: Каберне Совиньон.

Регион: плато Кара-Тау, г. Севастополь.

Крепость: 13,5%.

Сахар: 0,5 г/л.

Выдержка: 6 месяцев в старом дубе.

Винтаж: 2023.

Температура подачи: 14-18 град.

Гастрономия: мясо на гриле, шашлык, сыры.

Дегустационные характеристики:

- * цвет: насыщенный рубиновый;
- * ароматика: в аромате раскрываются тона чёрной смородины, ежевики и чернослива, с нотками лакрицы, чёрного перца и нюансами кофе с легким дымком;
- * вкус: красные ягоды, сырое мясо, бархатный танин, благодаря выдержке в бутылке.

Виноградник: лозы возрастом 20 лет.

Особенности производства: выдержка на мезге 1 мес, выдержка в старом дубе 6 мес. Далее бутылочная выдержка. Чистая культура дрожжей, без фильтрации.

Тираж: 500 бутылок.



ВИНО



Мир Труд Wine! Игристое жемчужное вино «Сильванер» 2023

белое игристое жемчужное экстра брют

Вино: белое игристое жемчужное экстра брют.

Виноград: Сильванер.

Регион: плато Кара-Тау, г. Севастополь.

Крепость: 12%.

Сахар: -

Выдержка: 6 месяцев на осадке.

Винтаж: 2023.

Температура подачи: 8-10 град.

Гастрономия: салаты, свежие фрукты, морепродукты (прекрасно с устрицами)

Дегустационные характеристики:

- * цвет: золотисто-жёлтый;
- * ароматика: сочные крымские персики и спелые яблоки, чуть медовые нюансами с оттенками карамели, нуги и свежей выпечки;
- * вкус: объёмный, но элегантный с изящными нотами цитрусовых в долгом финише.

Виноградник: лозы возрастом 40 лет.

Особенности производства: полгода на осадке в бутылке, ремюаж, дегоржаж.

Тираж: 500 бутылок.



БОРИСОВ & ГОЛУБЕВ
ПЕТНАТ СИЛЬВАНЕР
2023



МИР ТРУД WINE!

контакты

телеграм @nzsev

телефон,
whatsapp +7 978 075-11-29

e-mail nzsev@bk.ru



МИР
ТРУДА
WINE!

телеграм

