



VINUM SACRAE ROSAE

ԿԱՏԱԼՈՔ

Հայաստանի գինիներ և խաղողի սորտեր · MMXXVI

Vinum Sacrae Rosae

ՊԱՏՄՈՒԹՅՈՒՆ

Vinum Sacrae Rosae-ն հայկական բուսական գինեգործական արտադրության, որոնք միավորում են գինեգործության ավանդական մեթոդները ժամանակակից տեխնոլոգիաների հետ: Աշխատելով խնամքով ընտրված, ձեռքով քաղված խաղողի հետ՝ գինեգործը մեծ ուշադրություն է դարձնում պտղի որակի և սորտի իսկական արտահայտչականության պահպանմանը:

Բերքահավաքից հետո խաղողը արկղերով տեղափոխվում է և ենթարկվում մանրակրկիտ տեսակավորման: Կարմիր գինիները խմորվում են կճեպի վրա՝ ջերմաստիճանի հսկողությամբ չժանգոտվող պողպատե տարաներում՝ ձեռք բերելով կառուցվածք, խորություն և հավասարակշռված տանիններ: Սպիտակ գինիները մեղմ մզվում են, պարզեցվում և խմորվում վերահսկվող պայմաններում՝ պահպանելով թարմությունը, մաքրությունը և բուրմունքային բարդությունը:

Խմորումից հետո գինիները հնեցվում են հայկական կաղնու տակառներում, որտեղ ձեռք են բերում ավելի մեծ բարդություն, հավասարակշռություն և նուրբ հյուսվածք: Այս մոտեցումն արտացոլում է գինեգործի փիլիսոփայությունը՝ նվազագույն միջամտություն և առավելագույն հարգանք հումքի նկատմամբ՝ թույլ տալով պահպանել և սորտի բնավորությունը, և տերուարը:

Vinum Sacrae Rosae-ն ձգտում է ստեղծել նրբագեղ, հավասարակշռված և արտահայտիչ գինիներ, որոնք միավորում են պտղի մաքրությունը կաղնու հնեցման նուրբ ազդեցության հետ:

Մարմնավորելով հայկական գինեգործական ժամանակակից ինքնությունը՝ Vinum Sacrae Rosae-ն զուգակցում է վարպետությունը, ավանդույթը և միջազգային որակի չափանիշները՝ նպաստելով հայկական գինու աճող ճանաչմանը՝ նրբագեղ ու որակին ուղղված մոտեցմամբ:

ԱՌԱՋԻՆ ՄԱՍ

ԳԻՆԻՆԵՐԸ

ՉՈՐՍ ԳԻՆԻ • ՄԵԿ ԿՆԻՔ • ՈՍԿԻ ԲՐՅՈՒՍԵԼՈՒՄ 2026



Reserve Red 2023

★★★★★ 4.99 / 5 • 122 գնահատական

ԵՐԿԻՐ	Հայաստան
ԽԱՂՈՂԻ ՍՈՐՏ	Haghtanak 50%, Areni 25%, Tozot 25%
ՍՊԻՐՏ	13% ծավ.
ՀՆԵՑՈՒՄ	13 ամիս կաղնու տակառներում
ՇԻՇ	750 մլ

ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

Ձեռքով հավաքված խաղող, խմորված կճեպի վրա չժանգոտվող պողպատե տարաներում վերահսկվող ջերմաստիճանում, որին հաջորդում է կաղնու տակառներում հնացումը և շալցումը:

ՀԱՄՏԵՍԻ ՆՇՈՒՄՆԵՐ

Սուտակի կարմիր գույն՝ բալի, սալորի և մոշի բուրմունքով: Լիքը համով՝ փափուկ տանիներով և երկար վերջաբանով:

Հայտնության Զահր

Այս նրբագեղ, սուտակի գույնի գինին ստեղծված է Haghtanak, Areni և Tozot սորտերից, որ աճեցվել են սուրբ հայկական հողում: Ինչպես մեր կնիքի Վիտրուվյան մարդը՝ ներդաշնակության և ներքին ճշմարտության խորհրդանիշը, այս գինին հավասարակշռում է ուժն ու նրբագեղությունը: Կաղնու մեջ հնեցված՝ այն պատմում է դարերի դիմացկունության մասին՝ պահպանված յուրաքանչյուր կաթիլում:

ՈՒՏԵՍՏՆԵՐԻ ՀԵՏ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Կատարյալ է խորոված գառան, գրիլի սթեյքի, սնկով ռիզոտտոյի կամ հնեցված կարծր պանիրների հետ: Ազնիվ ուղեկից թե՛ տոնական, թե՛ սուրբ պահերի համար:



Ոսկե մեդալ
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2026 •
ԵՐԵՒԱՆ





CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2026

Ոսկե մեդալ

Sacrae Rosae Reserve Red Dry Wine 2023 · 13.1° ծավ.

22 մայիսի 2026

Երևան, Հայաստան

5 դատավոր

Լեհաստան

Իտալիա

Հոնկոնգ

Վրաստան

Հայաստան

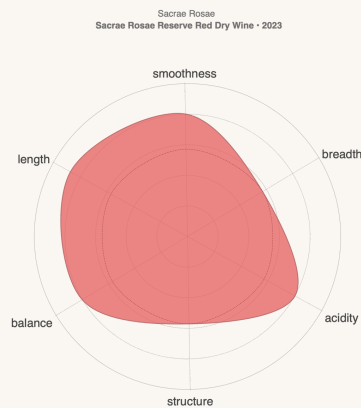
“Բույրում” թարմ կարմիր հատապտուղներ, մոշ և սև բալ: Համի մեջ՝ հյութեղ, թարմ հյուսվածք, փափուկ տանիներ, նրբագեղ ու ներդաշնակ:”

ԺՅՈՒՐԻԻ ՊԱՇՏՈՆԱԿԱՆ ՊՐՈՖԻԼՆԵՐ — CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



© Winespace

ԲՈՒՐՄՈՒՆՔԱՅԻՆ ՊՐՈՖԻԼ



© Winespace

ՀԱՄԱՅԻՆ ՊՐՈՖԻԼ

CMB | CONCOURS
MONDIAL *de*
BRUXELLES

awards the
Gold Medal
2026



for
Sacrae Rosae Reserve Red Dry Wine 2023

Produced by
Sacrae Rosae

BAUDOUIN HAVAUX
Competition Chairman

CMB

CONCOURS MONDIAL
de BRUXELLES

WWW.CONCOURSMONDIAL.COM

QUENTIN HAVAUX
Competition Director

Reserve White 2023

★★★★★ 4.98 / 5 · 106 գնահատական

ԵՐԿԻՐ	Հայաստան
ԽԱՂՈՂԻ ՍՈՐՏ	Voskehat 100%
ՍՊԻՐՏ	13% ծավ.
ՀՆՏՑՈՒՄ	12 ամիս կաղնու տակառներում
ՇԻՇ	750 մլ

ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

Մեղմ մզում և վերահսկվող խմորում, ապա հնեցում կաղնու տակառներում՝ բարդության և կառուցվածքի համար:

ՀԱՄՏԵՍԻ ՆՇՈՒՄՆԵՐ

Սաթագույն, սերկևիլի, սպիտակ մրգերի և հատապտուղների բուրմունքով: Լիքը և հավասարակշռված համով՝ շերտավոր խորությամբ:

Աստվածային Հավասարակշռություն

Ստեղծված բացառապես հնագույն հայկական Voskehat սորտից՝ այս սպիտակ ռեզերվն արտացոլում է մաքրություն, իմաստություն և նորոգում: Այն մարմնավորում է մեր կնիքի Սուրբ Գրաալի Բաժակի խորհրդանիշը՝ սուրբ ճշմարտությունը և հավատի խորհուրդները: Կաղնու մեջ հնեցված՝ այն տրանսցենդենտ փորձառություն է պարգևում նրանց, ովքեր ներդաշնակություն են փնտրում բնական և հոգևոր աշխարհում:

ՈՒՏԵՍՆԵՐԻ ՀԵՏ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Հիանալի է գրիլի ձկան, կրեմային մակարոնեղենի, փափուկ պանիրների կամ խորոված թռչնամսի հետ: Իդեալական է խորհրդածության պահերի և նրբագեղ հավաքույթների համար:



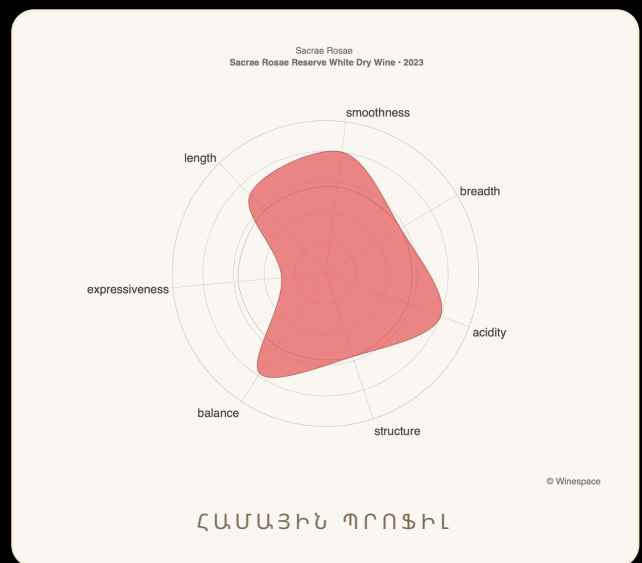
Մայիս 2026

Երևան, Հայաստան

Concours Mondial de Bruxelles

“Բույրում՝ կանֆիտացված տանձ, կանաչ խնձոր և սպիտակ ծաղիկներ: Համը թարմ է, լավ ինտեգրված թթվայնությամբ:”

ԺՅՈՒՐԻԻ ՊԱՇՏՈՆԱԿԱՆ ՊՐՈՖԻԼՆԵՐ — CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



ԿԱՐՄԻՐ ՉՈՐ ԳԻՆԻ

Aged Red 2023

★★★★★ 4.97 / 5 · 104 գնահատական

ԵՐԿԻՐ

Հայաստան

ԽԱՂՈՂԻ ՍՈՐՏ

Haghtanak 50%, Areni 25%, Milagh 25%

ՍՊԻՐՏ

13% ծավ.

ՀՆԵՑՈՒՄ

12 ամիս կաղնու տակառներում

ՇԻՇ

750 մլ

ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

Խմորված կճեպի վրա չժանգոտվող պողպատե տարաներում, ապա հնացված հայկական կաղնու տակառներում՝ կառուցվածքի և կաղնու բարդության համար:

ՀԱՄՏԵՍԻ ՆՇՈՒՄՆԵՐ

Սուտակի կարմիր գույն՝ կարմիր մրգերի, բալի և սալորի բուրմունքով: Համի մեջ մեղմ՝ թեթև տանիններով և նուրբ կաղնու նոտաներով:

Հայտնության Ջահը

Այս գինին մարմնավորում է Vinum Sacrae Rosae-ի հոգևոր խորությունը: Ստեղծված Haghtanak, Areni և Milagh սորտերից՝ այն արտացոլում է կնիքի սուրբ հավասարակշռությունը՝ Վիտրուվյան մարդու ուժը, շուշանի (Fleur-de-Lis) նրբագեղությունը և Բաժակի խորհուրդը: Նրա խորը ռուբինե գույնը հիշեցնում է հնագույն ընծայաբերությունների մասին, իսկ կաղնու հնեցումն ավելացնում է սուրբ բարդություն, որ ժամանակին հայտնի էր միայն վանական գինեգործներին:

ՈՒՏԵՍՏՆԵՐԻ ՀԵՏ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Իդեալական է գրիլի գառան, տավարի շոգեխաշածի, բադի կոնֆիի և կարծր պանիրների հետ: Մատուցեք մտերմիկ ընթրիքներին կամ խորհրդածության պահերին:



ՍՊԻՐԻՏԱԿ ՉՈՐ ԳԻՆԻ

Aged White 2023

★★★★★ 4.90 / 5 · 107 գնահատական

ԵՐԿԻՐ	Հայաստան
ԽԱՂՈՂԻ ՍՈՐՏ	Voskehat 100%
ՍՊԻՐՏ	13% ծավ.
ՀՆԵՑՈՒՄ	8 ամիս կաղնու տակառներում
ՇԻՇ	750 մլ

ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

Վերահսկվող խմորում և կաղնու հնեցում՝ թթվայնության հավասարակշռության և բուրմունքային բարդության զարգացման համար:

ՀԱՄՏԵՍԻ ՆՇՈՒՄՆԵՐ

Սաթագույն, սերկևիլի և սպիտակ մրգերի բուրմունքով: Համի մեջ հավասարակշռված՝ աշխույժ թթվայնությամբ և երկար վերջաբանով:

Լույսի Շշուկը

Այս գինին կրում է Հայաստանի հնագույն հոգու մաքրությունն ու շնորհը: Ստեղծված բնիկ Voskehat սորտից և հնեցված կաղնու մեջ՝ այն արտացոլում է շուշանով (Fleur-de-Lis) խորհրդանշված աստվածային պայծառությունը: Ինչպես մեր լեգենդում սուրբ վարդը ծաղկեց բաժակի վրա, այս գինին բացվում է մեղմ, բայց խոր՝ լուսավորելով զգայարանները:

ՈՒՏԵՍՏՆԵՐԻ ՀԵՏ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Հրաշալի է զուգակցվում խորոված հավի, ծովամթերքով կրեմային մակարոնեղենի, գրիլի բանջարեղենի և փափուկ պանիրների հետ: Իդեալական է հանգիստ հավաքույթների կամ խորհրդածական երեկոների համար:



ԵՐԿՐՈՐԴ ՄԱՍ

Խաղողի սորտերը

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԲՆԻԿ ՍՈՐՏԵՐ



ԿԱՐՄԻՐ • ԲՆԻԿ ՍՈՐՏ

Haghtanak

«Հաղթանակ» • Արարատյան դաշտ

ՄԱՆՐԱՄԱՍՆ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Haghtanak-ը տեղական սորտ է՝ ուշ հասունացման ժամանակահատվածով: «Հաղթանակ» անունը հայերենում նշանակում է «հաղթանակ»: Քանի որ նրա հյութն ու միջուկը վառ կարմիր գույն ունեն, Haghtanak-ը շատ խառնուրդների կարևոր բաղադրիչ է, բայց հարմար է նաև բարձրորակ սորտային գինիներ ստեղծելու համար՝ հնեցման լավ ներուժով: Հիմնականում տարածված է Արարատյան դաշտում:

ՀԱՏԱՊԱՏՈՒԹՅՈՒՆ

Սև

ՍՈՐՏԻ ՏԵՍԱԿ

Հայկական սելեկցիոն սորտ (XX դ.)

ԾԱԳՈՒՄ

Արարատյան դաշտ

ՀԱՍՈՒՆԱՑՈՒՄ

Ուշ հասունացող

ՈՂԿՈՒՅՁ ԵՒ
ՀԱՏԱՊԱՏՈՒՄ

Վառ կարմիր հյութ և միջուկ
(ներկող տեսակ)

ԱՃ ԵՒ
ԲԵՐՔԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ

Լավ հնեցման ներուժ:
արժեքավոր խառնուրդներում

ՔԱՂՅՈՒՆ ՆԵՐՈՒԺ

Խոր գույն և ամուր կառուցվածք

ԳԻՆՈՒ ՈՃ

Haghtanak-ից ստեղծվում են հարուստ ու բարդ գինիներ, որ փոխանցում են հաղթանակի հրճվածությունը: Հարուստ տանինային կառուցվածքով՝ Haghtanak-ի գինիները ստանում են նուրբ մանուշակագույն երանգ և մոշի, հաղարջի, սալորի ու բալի մրգային բույրեր, ինչպես նաև վանիլ և մեխակ: Երբեմն բուկետում ի հայտ են գալիս պղպեղ ու սուրճի ու շոկոլադի ակնարկներ:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ՈՒՏԵՍՆԵՐԻ ՀԵՏ

Haghtanak-ի գինիները հիանալի զուգակցվում են հորթի նուրբ ուտեստների և բալզամիկ վինեգրետով համեմված աղցանների, կրեմային կապույտ պանրի ու համեղ թահինիի հետ:

Ներկայացված է • Reserve Red 2023 • Aged Red 2023



ԿԱՐՄԻՐ • ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԲՆԻԿ

Areni

Areni Noir • Վայոց Ձոր, Արփայի հովիտ

ՄԱՆՐԱՄԱՍՆ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Areni-ն, կամ Areni Noir, ինչպես այն կոչում են արտասահմանում, հայկական ամենաթանկ բնիկ սորտերից մեկն է: Նրա որոշ որթատունկեր, մինչև 120 տարեկան, դեռևս պահպանվում են Հայաստանում: Հիմնականում տարածված է Վայոց Ձորի արևմտյան մասում՝ Արփա գետի ափին: Այս հին սորտը սերում է հենց այն կիրճից, որտեղ պեղվել է աշխարհի ամենահին գինու արտադրամասը (մ.թ.ա. 4100 թ.), իսկ հնագետների ուսումնասիրությունները վկայում են հազարամյակների ընթացքում նրա անընդմեջ մշակման մասին:

ՀԱՏԱՊՏՂԻ ԳՈՒՅՆ		Սև	ՍՈՐՏԻ ՏԵՍԱԿ	Հնագույն բնիկ սորտ (ավտոխտոն)
ԾԱԳՈՒՄ	Վայոց Ձոր, Արենի գյուղ		ՀՈՄԱՆԻՇՆԵՐ	Արենի, Արենի Նուար
ՀԱՍՈՒՆԱՑՈՒՄ	Միջին-ուշ հասունացող		ՈՂԿՈՒՅՋ ԵՒ ՀԱՏԱՊՏՈՒՂ	Միջին ողկույզներ; հաստ կճեպով սև հատիկներ
ԱՃ ԵՒ ԲԵՐՔԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ	Ուժեղ աճ; մինչև 120 տարեկան որթատունկեր դեռ պտղաբեր են		ՔԱՂՑՈՒԻ ՆԵՐՈՒԺ	Էլեգանտ, հավասարակշռված, հնեցման ընդունակ գինիներ

ԳԻՆՈՒ ՈՃ

Երիտասարդ Areni գինիներն առանձնանում են հագեցած գույնով, արտահայտիչ թթվայնությամբ ու թարմությամբ՝ բալի, սև հաղարջի և սև պղպեղի նուրբ բույրերով: Հայկական կաղնու հետ շփման դեպքում՝ ռեզերվային Areni-ն դառնում է ազնիվ ու թավշյա՝ հարստանալով մոշով, սալորով, սև ձիթապտղով ու նոռի՝ Վայոց Ձորի տերուարի յուրահատուկ արտացոլում:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ՈՒՏԵՍՏՆԵՐԻ ՀԵՏ

Areni Noir-ը հիանալի զուգակցվում է հորթի և գառան ուտեստների, խորոված թռչնամսի, մսային շոգեխաչաձեների, կարծր պանիրների ու խորոված անտառային սնկերի հետ՝ լավագույնս ավանդական հայկական խորովածի հետ:

Ներկայացված է • Reserve Red 2023 • Aged Red 2023



ԿԱՐՄԻՐ • ՀԱԶՎԱԳՅՈՒՏ ԲՆԻԿ

Tozot

«Փոշոտ» • Վայոց Ձորի հին այգիներ

ՄԱՆՐԱՄԱՍՆ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Tozot-ը հիմնականում աճում է Վայոց Ձորի հին խաղողայգիներում և պատկանում է խաղողի արևելյան էկո-աշխարհագրական խմբին: Ունի խիտ, կոնաձև ողկույզներ և սև, թթևակի երկարավուն, միջին չափի հատապտուղներ: Կճեպը միջին հաստության է՝ ծածկված խիտ մոմապատ փառով, ինչի համար էլ ստացել է իր անունը (նշանակում է «փոշոտ»): Հազվադեպության պատճառով Tozot-ը հիմնականում օգտագործվում է խառնուրդներում՝ այլ բացառիկ հայկական սորտերի, հատկապես Areni-ի հետ:

ՀԱՏԱՊՏՂԻ ԳՈՒՅՆ

Սև

ՍՈՐՏԻ ՏԵՍԱԿ

Արևելյան էկո-աշխարհագրական խումբ

ԾԱԳՈՒՄ

Վայոց Ձոր (հին այգիներ)

ՀՈՄԱՆԻՇՆԵՐ

Անունը նշանակում է «փոշոտ» (խիտ փառ)

ՈՂԿՈՒՅՁ ԵՒ ՀԱՏԱՊՏՈՒՂ

Խիտ կոնաձև ողկույզներ;
խիտ փառ

ԱՃ ԵՒ ԲԵՐՔԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ

Հազվագյուտ; հիմնականում օգտագործվում է խառնուրդներում

ՔԱՂՅՈՒՒ ՆԵՐՈՒԺ

Յուրահատուկ համ, հաճելի թարմություն

ԳԻՆՈՒ ՈՃ

Tozot-ը տալիս է խոր գունավորված, լիքը կարմիր գինիներ՝ թանաքային միջուկով և փոշոտ, գրեթե ծխային բնավորությամբ: Սպասեք հասուն սև մրգերի (մոշ, սև բալ, չրած սալոր)՝ զուգորդված կակաոյով, ծխախոտի տերևով, չորացրած խոտաբույսերով և Վայոց Ձորի հրաբխային հողերին բնորոշ քարքարոտ հանքային երանգով: Տանիները ամուր են, բայց նրբահատիկ; վերջաբանը երկար է ու հաճելիորեն թարմ:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ՈՒՏԵՍՏՆԵՐԻ ՀԵՏ

Tozot-ի կառուցվածքը պահանջում է դանդաղ եփվող ուտեստներ՝ խորոված, կշուն, հարիսա, դափամա և տոլմա; նաև շոգեխաշած կողիկներ, գառան թիակ, եղջերվամիս և հնեցված կարծր պանիրներ: Մատուցեք 16–18 °C-ում; երիտասարդ բերքերը դեկանտավորեք:

Ներկայացված է • Reserve Red 2023



ԿԱՐՄԻՐ • ԲՆԻԿ

Milagh

«Կախված խաղող» • Արարատյան տարածաշրջան

ՄԱՆՐԱՄԱՍՆ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ծագումով Ուրմիայի հնագույն հայկական հողից՝ Milagh-ը թարգմանվում է որպես «կախված խաղող»՝ իր անունը ստանալով այն ժամանակներից, երբ ողկույզները կախում էին ցանցերում՝ ձմռանը չորացնելու համար: Այսօր այս բնիկ, ուշահաս սորտը լայնորեն տարածված է Արարատյան տարածաշրջանում: Milagh-ը օգտագործվում է ինչպես սորտային գինիների, այնպես էլ Areni-ի, HaghTanak-ի և այլ նշանավոր կարմիր սորտերի հետ խառնուրդներում:

ՀԱՏԱՊՏՂԻ ԳՈՒՅՆ	Սև	ՍՈՐՏԻ ՏԵՍԱԿ	Բնիկ սորտ (ավտոխոսն)
ԾԱԳՈՒՄ	Արարատյան տարածաշրջան (Ուրմիայից)	ՀՈՄԱՆԻՇՆԵՐ	Milahi, Malagi
ՀԱՍՈՒՆԱՑՈՒՄ	Ուշահաս	ԱՃ ԵՒ ԲԵՐՔԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ	Լայնորեն տարածված Արարատյան տարածաշրջանում
ՔԱՂՏՈՒԻ ՆԵՐՈՒԺ	Սորտային գինիներ և կարմիր խառնուրդներ		

ԳԻՆՈՒ ՈՃ

Հայաստանի հարուստ տերուարը թույլ է տալիս ստեղծել տարբեր ոճի Milagh գինիներ: Տերուարով պայմանավորված՝ մոշի ու սև հաղարջի, թզի ու սալորի թեթև բույրերը հարստանում են սև պղպեղով, համեմունքներով ու ծխական նոտաներով:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ՈՒՏԵՍՏՆԵՐԻ ՀԵՏ

Milagh-ի արտահայտիչ, բայց նուրբ բնավորությունը վայելում է խոզի, հորթի, գառան կամ եղջերվամսի հետ՝ սնկով ու խոտաբույսերով սոուսում: Մեղմ ու համով, հավասարակշռված տանիններով՝ այն լրացնում է սննդի լայն շրջանակ:

Ներկայացված է • Aged Red 2023



ՍՊԻՏԱԿ • ՀԵՍՏԱՆԵՐԻ ԲԵՆԻԿ

Voskehat

«Ոսկե հատիկ» • հայկական սորտերի թագուհին

ՄԱՆՐԱՄԱՍՆ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

Voskehat-ը հնագույն հայկական ավտոխտոն սորտ է և հայկական խաղողի «թագուհին»: Նրա որոշ որթատունկեր, որոնց 150 տարեկանից ավելին են, դեռ պտղաբեր են: Մշակումը սկսվել է մոտ 3500 տարի առաջ, ինչի մասին վկայում են Թեյքեֆաինի հնագիտական պեղումները: Թարգմանաբար՝ «ոսկե հատիկ», Voskehat-ը ուշահաս է և տարածված է Աշտարակում, Էջմիածնում և Արմավիրում; հատիկն ունի դեղնա-սպիտակ կամ սաթագույն երանգ՝ մանր շագանակագույն բծերով:

ՀԱՏԱՊՏՂԻ ԳՈՒՅՆ

Սպիտակ / ոսկեգույն

ՍՈՐՏԻ ՏԵՍԱԿ

Հնագույն ավտոխտոն — «թագուհի»

ԾԱԳՈՒՄ

Արագածոտն և Արմավիր

ՀՈՄԱՆԻՇՆԵՐ

Voskehat («ոսկե հատիկ»)

ՀԱՍՈՒՆԱՑՈՒՄ

Ուշահաս

ՈՂԿՈՒՅՋ ԵՒ ՀԱՏԱՊՏՈՒՂ

Ոսկեդեղին հատապտուղներ լրիվ հասունանալիս

ԱՃ ԵՒ ԲԵՐՔԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆ

Դիմացկուն; 150 տարեկանից ավելի որթատունկեր պտղաբեր են

ՔԱՂՑՈՒՆ ՆԵՐՈՒԺ

Բարձրորակ սպիտակ գինիներ, հավասարակշռված թթվայնություն

ԳԻՆՈՒ ՈՃ

Voskehat-ի գինիները զարմացնում են ծղոտագույն երանգով ու ոսկեգույն նրբերանգներով, երբեմն գունատ ոսկե-կանաչ արտացոլքով: Կախված մեթոդից՝ Voskehat-ը վերածվում է աշխույժ ու թարմ գինիների: Գերիշխում են թարմ սպիտակ մրգերի բույրերը, ցիտրուսի նոտաներ՝ լայմի կեղևի պես, թարմ հնձած խոտի ու նուրբ ալպիական ծաղիկների բույրեր; վերջաբանում բացահայտվում է հաճելի թթվայնություն և մեղրամոմի նոտաներ:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅՈՒՆ ՈՒՏԵՍՆԵՐԻ ՀԵՏ

Voskehat-ը ներդաշնակվում է քաղցր խեցեմորթների, հավի, հնդկահավի, խոզի ու հորթի, ինչպես նաև ռիզոտտոյի, մակարոնեղենի ու կրեմային կարագային սոուսների հետ: Ինքնին՝ գրավիչ ապերիտիվ է տարվա ցանկացած ժամանակ:

Ներկայացված է • Reserve White 2023 • Aged White 2023



VINUM SACRAE ROSAE

Sacrae Rosae ՍՊԸ · Հայաստանի արտադրանք
Մոսկովյան 3ա, Երևան 0001, Հայաստանի Հանրապետություն
+374 93 200299 · info@vinumsr.store
vinumsr.store



ՍԿԱՆԱՎՈՐԵՔ՝ ԿԱՏԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՄԱՐ