

Реєстр № 2

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товарів

Номер реєстрації	2
Дата реєстрації	15.03.2007
Номер заявки	2003070014
Дата подання заявки	18.07.2003
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	15.03.2007. Бюл. № 3
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару	Сонячна долина
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	Десертне марочне вино

Межі географічного місця, з яким пов'язуються особливі властивості, певні якості або інші характеристики товару:

Село Сонячна Долина, м. Судак, південно-східна зона Кримського півострова. Границі: на півночі – по південних схилах Головної гряди Кримських гір, на півдні – узбережжю Чорного моря, мису Меганом, на сході – по горі Кара-Даг та на заході – по Капсельській долині.

Опис основних особливих властивостей, певних якостей, репутації або інших характеристик товару:

Марочне десертне біле вино “Сонячна Долина” виробляється з сортів винограду: Мускат білий, Кокур білий, Токайський, Піно сірий та з аборигенних, що ростуть тільки у Сонячній Долині, сортів Сари-Пандас, Кок-Пандас, Сонячнодолинський, Капсельський білий та інших.

Колір вина – від золотавого до бурштинового з приємним відсвітом червоного золота.

У букеті та у смакові при витримці зливаються аромати чарджуйської дині та персика. Вино має складний медово-квітковий букет з відтінком мушмули і тонами яскравих у ароматі трав з околиць села Сонячна Долина. Неповторна

гама кольорів букету і повна смакова гармонія екзотичних фруктів, м'якість, маслянистість, ніжність роблять це вино унікальним. Унікальні органолептичні показники вина обумовлені сортовим складом, який визначений тим, що виноград, який використовується при виробництві вина "Сонячна Долина", з одного боку є збагаченим фенольними компонентами, які легко переходять у виноградне сушло при переробці винограду, а з другого боку, характеризуються низькою дифенолоксидазною і пероксидазною активністю сусла. Особливі властивості обумовлені також технологією виробництва, що традиційно склалась і, зокрема, передбачає спиртування сусла під час бродіння з врахуванням втрат спирту при витримці і технологічній обробці при вмісті цукру, що забезпечує одержання у готовому вині необхідних кондицій по цукру, 2-3 відкритих переливки – на першому році витримки, одну відкрити, другу закрити переливку – на другому році, одну закрити переливку на третьому році витримки. Загальний термін витримки – 3 роки у дубових бочках старовинних голіцинських підвалів Архадересе.

Кондиції вина: спирт - 16%, цукор – 16%, титрована кислотність – 6 г/л.

Адреса для листування

Самусевич Л.В.

вул. Ковильна, 72, кв. 104, м. Сімферополь, 95010

Представник у справах інтелектуальної власності

п.п. Самусевич Л.В., реєстрац. № 44