

Вина Чили

Серии вин «Токорнал», «Бисиклета», «20 Баррелс»

(Коно Сур)

«Tocornal», «Bicicleta», «20 Barrels»

(Cono Sur)

Синергия - 2017



О производителе



- **Cono Sur** - в переводе Южный Пик- название компании представляет собой ни что иное, как краткое описание ее географического расположения.
- **Логотип Cono Sur**- это географическое изображение **силуэта Южной Америки**.
- Компания **была основана 1993 г.**
- Винодельня располагается в **г. Чимбаронго в Долине Колчагуа**.
- **1600 га** виноградников от Долины Лимари до Био-Био.
- **21** виноградник, **19** сортов.



О производителе

Философия компании:

- инновационные технологии
- безупречное качество
- забота об окружающей среде

«Никакой генеалогии, никаких пыльных бутылок, только качественные вина»



О производителе

- **За 1-ые 5 лет** существования вина **Cono Sur** получили **более 150** медалей и наград на самых престижных международных конкурсах



**Генеральный директор и
Главный энолог**
Адольф Уртадо

Проект «Пино Нуар»



**Консультант
из Бургундии**
Мартен Приёр

О производителе

Био – вина
(органические вина без химикатов)



О производителе

Дистрибуция в мире



- Вина Cono Sur представлены в **85 странах**
 - Компания является **2-ым крупнейшим** Чилийским брендом
 - **Экспорт** - более **5 млн. кейсов**
-

О производителе

- CONO Sur Bicicleta - официальный спонсор велогонки Tour de France 2015 - 2017



Серия вин «Токорнал»

- **Серия вин Tocornal** обязана своим именем чилийскому политику и финансисту 19 века **Исмаэлу Токорналу**



Токорнал
Совиньон
Блан,
бел. п/сух.



Токорнал
Шардоне,
бел. п/сух.



Токорнал
Розе,
роз. п/сух.



Токорнал
Каберне
Совиньон,
кр. п/сух.



Токорнал
Мерло,
кр. п/сух.



Токорнал
Карменер,
кр. п/сух.

Токорнал Совиньон Блан

белое полусухое
Tocornal Sauvignon Blanc

Cono Sur



Происхождение: Чили, Центральная долина 85%,
другие регионы 15%

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: сочный, с тонами луговых трав, лимонника,
цитрусовых и экзотических фруктов,

Вкус: легкий, сочный, с приятной
освежающей кислотностью и цитрусовыми тонами в
послевкусие

Гастрономическое сочетание: морепродукты, роллы,
суши, легкие салаты

Температура подачи: 8-10 °C



Регион: Чили, Центральная долина 85%, другие регионы 15%

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 85% Шардоне, 15% другие белые сорта

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, открытый, с тонами белых и тропических фруктов

Вкус: округлый, обладающий слегка маслянистой структурой и мягкой кислотностью

Гастрономическое сочетание: спаржа и цукини на гриле, куриные салаты с грибами

Температура подачи: 8-10 °С



Регион: Чили, Центральная долина 85%, другие регионы 15%

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Карменер.

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: насыщенный розовый

Аромат: сочный, с оттенками клубники, красной смородины, крыжовника, барбариса

Вкус: сбалансированное, с легкой текстурой, ягодными тонами

Гастрономическое сочетание: роллы, суши, фруктовые салаты

Температура подачи: 12-14 °C



Регион: Чили, Центральная долина, другие регионы 15%

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 85% Мерло, 15% другие красные сорта

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: яркий рубиновый

Аромат: сочный, с тонами вишни, сливы и пряностей

Вкус: мягкий с сочной структурой

Гастрономическое сочетание: к колбасам, паштетам, жареным колбаскам и овощам на гриле

Температура подачи: 16-17 °C

Токорнал Каберне Совиньон

красное полусухое
Tocornal Cabernet Sauvignon

Cono Sur



Регион: Чили, Центральная долина 85%, другие регионы 15%

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 85% Каберне Совиньон, 15% Мерло

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: яркий рубиновый

Аромат: яркий, сочный, с тонами черной вишни, черной смородины и сливы

Вкус: сочный, с мягкими танинами, сбалансированный

Гастрономическое сочетание: мягкие сыры, колбасы, овощи на гриле

Температура подачи: 16-17 °C

Токорнал Карменер красное полусухое Tocornal Carmenera

Cono Sur



Регион: Чили, Центральная долина 85%, другие регионы 15%

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 85% Карменер, 15% Каберне Совиньон

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: с тонами сливы, ежевики, вишни, перца и легкими нюансами копченостей

Вкус: средней насыщенности, с нотами черных ягод и пряностей, мягкими танинами и сочной кислотностью

Гастрономическое сочетание: мясо и колбаски на гриле, паста с мясным соусом

Температура подачи: 16-17 °C

- **Bicicleta** (исп.)- велосипед
- **Велосипед** - основное средство передвижения рабочих на бескрайних просторах виноградников Cono Sur
- Бренд **Bicicleta** - динамизм и движение, молодость и чистота, доступность и легкость



Бисиклета
Совиньон
Блан,
бел. сух.

Бисиклета
Шардоне,
бел. сух.

Бисиклета
Рислинг,
бел. сух.

Бисиклета
Гевюрц-
траминер,
бел. сух.

Бисиклета
Каберне
Совиньон,
кр. сух.

Бисиклета
Мерло,
кр. сух.

Бисиклета
Карменер,
кр. сух.

Бисиклета
Пино Нуар,
кр. сух.

Коно Сур Бисиклета Совиньон Блан

белое сухое
Cono Sur Bicicleta Sauvignon blanc



Регион: Чили, Центральная Долина
Категория: ЗГУ (ГОСТ)
Сорт винограда: 100% Совиньон Блан
Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, сочный с тонами лайма, лимона, лимонника и дыни

Вкус: сбалансированный, свежий, с яркой сочной кислотностью

Гастрономическое сочетание: блюда из рыбы, морепродуктов, суши, мягкие сыры

Температура подачи: 8-10 °C

**Рейтинг: DWWA 2013 - BRONZE;
IWC 2013 -COMMENDED**

Коно Сур Бисиклета Шардоне
белое сухое
Cono Sur Bicicleta Chardonnay

Cono Sur



Регион: Чили, Центральная Долина
Категория: ЗГУ (ГОСТ)
Сорт винограда: 100% Шардоне
Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: яркий, с тонами манго, ананаса и цитрусовых

Вкус: мягкий, слегка маслянистый с нотами тропиков и приятной умеренной кислотностью

Гастрономическое сочетание: блюда из белого мяса и рыбы

Температура подачи: 8-10 °С

Рейтинг: WWWC - GOLD & BEST VALUE (2014)

Коно Сур Бисиклета Рислинг

белое сухое
Cono Sur Biciqueta Riesling

Cono Sur



Регион: Чили, Центральная Долина

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Рислинг

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: насыщенный жёлтый с золотистыми бликами

Аромат: выразительный, с нотами лепестков розы, флёрдоранжа, личи, цитрусовых и специй

Вкус: насыщенный, освежающий, сбалансированный, с нюансами личи и мармелада и длительным послевкусием

Гастрономическое сочетание: с блюдами азиатской кухни, пиццей с ананасом и беконом, жареными кальмарами

Температура подачи: 8-10 °C

Коно Сур Бисиклета Гевюрцтраминер

белое сухое
Cono Sur Bicileta Gewurztraminer

Cono Sur



Регион: Чили, Центральная Долина
Категория: ЗГУ (ГОСТ)
Сорт винограда: 100% Гевюрцтраминер
Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: насыщенный жёлтый с золотистыми бликами

Аромат: выразительный, с нотами лепестков розы, флёрдоранжа, личи, цитрусовых и специй

Вкус: насыщенный, освежающий, сбалансированный, с нюансами личи и мармелада и длительным послевкусием

Гастрономическое сочетание: с блюдами азиатской кухни, пиццей с ананасом и беконом, жареными кальмарами

Температура подачи: 8-10 °C

Рейтинг:

Коно Сур Бисиклета Каберне Совиньон
красное сухое
Cono Sur Bicycleta Cabernet Sauvignon



Регион: Чили, Центральная Долина

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 88% Каберне Совиньон, 3% Мерло, 2% Карменер, 2% Сира, 2% Мальбек, 3% Пти Вердо

Выдержка: 20% в дубовых бочках и 80% в стальных емкостях 8 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий рубиновый

Аромат: яркий, с тонами черной смородины, зеленого перца и сливы

Вкус: сбалансированный, с мягкими, но весомыми танинами и сочной кислотностью

Гастрономическое сочетание: жаркое, гуляш, ребрышки барбекю

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: RdV - 15/20 (2012)

Коно Сур Бисиклета Мерло

красное сухое
Cono Sur Bicicleta Merlot

Cono Sur



Регион: Чили, Центральная Долина

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 85% Мерло, 7% Каберне Совиньон, 5% Сира, 2% Пти Вердо

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: насыщенный темно-рубиновый

Аромат: яркий, открытый, сочетает тона сочной вишни, смородины и сливы

Вкус: с шелковистой структурой, средним телом, сочной, мягкой кислотностью

Гастрономическое сочетание: блюда из мяса, мясное рагу с овощами

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: WWAC- GOLD & BEST VALUE

Коно Сур Бисиклета Карменер

красное сухое
Cono Sur Bicicleta Carmenere



Регион: Чили, Центральная Долина

Категория: ЗГУ (ГОСТ)

Сорт винограда: 85% Карменер, 10% Каберне Совиньон, 2% Мальбек, 3% Сира

Выдержка: стальные чаны

Описание вина:

Цвет: насыщенный темно-рубиновый

Аромат: яркий, преимущественно с тонами черных ягод и пряностей: черного перца и тимьяна

Вкус: с насыщенной структурой, но мягкими танинами и пряным послевкусием

Гастрономическое сочетание: твердые сыры, жаркое с черносливом, ризотто с грибами

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: WS - 87/100 (2012)

Коно Сур Бисиклета Пино Нуар
красное сухое
Cono Sur Bicicleta Pinot Noir

Cono Sur



Регион: Чили, Центральная Долина
Категория: ЗГУ (ГОСТ)
Сорт винограда: 100% Пино Нуар
Выдержка: 8 месяцев - 50% в дубовых бочках и 50% в стальных ёмкостях

Описание вина:

Цвет: рубиновый

Аромат: открытый, сортовой с тонами вишни, сушеной малины и клубники

Вкус: мягкий, с хорошо структурированной кислотностью, ягодные тона подчеркиваются пряными нотками

Гастрономическое сочетание: блюда из дичи, утка, паштеты

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: IWC 2014 - BRONZE

- **Reserva Especial** (исп.) – «особая выдержка». Вина серии Reserva Especial олицетворяют собой лучшее воплощение сортовых характеристик различных сортов винограда выросших в соответствующих регионах Чили, чья индивидуальность подчеркивается выдержкой в дубовых бочках



Резерва
Эспесьяль
Шардоне,
бел. сух.



Резерва
Эспесьяль
Каберне
Совиньон,
кр. сух.



Резерва
Эспесьяль
Мерло,
кр. сух.



Резерва
Эспесьяль
Карменер,
кр. сух.



Резерва
Эспесьяль
Пино Нуар,
кр. сух.

Коно Сур Резерва Эспесьяль Шардоне

Белое сухое
Cono Sur Reserva Especial Chardonnay

Cono Sur



Регион: Чили, Долина Касабланка
Категория: ЗНМП (ГОСТ)
Сорт винограда: 100% Шардоне
Выдержка: 15 % в дубовых бочках, 85 % в стальных чанах 5 месяцев

Описание вина:

Цвет: светло-соломенный

Аромат: яркий, фруктовой с доминантой тонов желтого яблока, манго, ананаса, дыни и легкой дымной ноткой

Вкус: полный, с хорошей маслянистой текстурой и долгим финалом с пряными нюансами

Гастрономическое сочетание: паштет из курицы, курица на гриле

Температура подачи: 10-12 °C

Рейтинг: IWC 2013 - COMMENDED;
JWC 2013 - BRONZE

**Коно Сур Резерва Эспесьяль
Каберне Совиньон**
Красное сухое
Cono Sur Reserva Especial Cabernet Sauvignon

Cono Sur



Регион: Чили, Долина Майпо

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 86% Каберне Совиньон, 4% Карменер, 2% Мерло, 3% Мальбек

Выдержка: в дубовых бочках 11 месяцев

Описание вина:

Цвет: насыщенный темно-рубиновый

Аромат: яркий, благоухающий, с доминантой черной смородины и зеленого перца, к которым добавляются нотки черной сливы, вишни и табака

Вкус: полный с богатыми вельветовыми танинами, сочной структурой и нотками кофе в послевкусии

Гастрономическое сочетание: блюда из красного мяса, выдержанные сыры

Температура подачи: 15-17 °C

**Рейтинг: RP - 87/100; DWWA 2014 - COMMENDED;
IWC 2014 - BRONZE ; Descorchados - 91/100**

**Коно Сур Резерва Эспесьяль
Мерло**
Красное сухое
Cono Sur Reserva Especial Merlot

Cono Sur



Регион: Чили, Долина Колчагуа

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 85% Мерло, 8% Каберне Совиньон, 5% Сира, 2% Мальбек

Выдержка: 70% в дубовых бочках и 30 % в стальных чанах
11 месяцев

Описание вина:

Цвет: насыщенный темно-рубиновый

Аромат: умеренно мощный, с классической гаммой оттенков красных ягод: вишня, смородина, черная слива и нюансами какао

Вкус: бархатистый, с хорошим телом и длительным финалом

Гастрономическое сочетание: стейк из говядины,
холодные мясные закуски

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: JWC 2013 - BRONZE

**Коно Сур Резерва Эспесьяль
Карменер**
Красное сухое
Cono Sur Reserva Especial Carmenera



Регион: Чили, Долина Кочапоаль

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

❖ **Сорт винограда:** 86% Карменер, 7% Каберне Совиньон, 5% Мальбек, 2% Сира

❖ **Выдержка:** 80% в дубовых бочках, 20 % в стальных чанах 12 месяцев

Описание вина:

Цвет: насыщенный темно-рубиновый

Аромат: мощный, яркий с тонами пряностей, черных ягод черники и ежевики и тонким дымным нюансом

Вкус: плотный, яркий, с богатыми, но смягченными танинами

Гастрономическое сочетание: стейк из говядины, запеченная говядина с травами

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: JWC 2013 - SILVER

Коно Сур Резерва Эспесьяль
Пино Нуар
Красное сухое
Cono Sur Reserva Especial Pinot Noir

Cono Sur



Регион: Чили, Долина Касабланка

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Выдержка: 100% в дубовых бочках 9 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий рубиновый

Аромат: открытый, достаточно насыщенный с тонами сушеной малины, вишни, клюквы и тонким нюансом ванили

Вкус: достаточно полнотелое, с шелковистыми танинами и слегка пряным послевкусием

Гастрономическое сочетание: печеночные паштеты, жаренные утиные грудки

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: IWC 2014 - COMMENDED;
Descrchados - 90/100 (2011)

- **Single Vineyard** (англ.) – «отдельный виноградник». Вина коллекции "Single Vineyard" - вина с одного участка, сообщающего производимым с него винам ароматическую глубину и индивидуальные черты, свойственные истинным терруарным вина.



Сингл
Виньярд
Шардоне,
бел. сух.



Сингл
Виньярд
Мерло,
кр. сух.



Сингл
Виньярд
Мерло,
кр. сух.



Сингл
Виньярд
Карменер,
кр. сух.

Коно Сур Сингл Виньярд Шардоне

Белое сухое
Cono Sur Single Vineyard Chardonnay



Присхождение: Чили, Долина Касабланка, участок №5
«Кебрада Альта»

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Шардоне

Выдержка: 30 % во французских дубовых бочках,
70 % в стальных чанах 6 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий светло-соломенный

Аромат: яркий, соблазнительный с тонами желтого яблока,
сливы, персика, ананаса и легкими дымными нотками

Вкус: полный с маслянисто-фруктовой текстурой, хорошей
кислотностью, которая освежает и делает его питким

Гастрономическое сочетание: гребешки на гриле, мидии
в пряном соусе, утиная грудка

Температура подачи: 10-12 °C

Рейтинг: Descrchados - 93/100; RP - 88/100 (2010)

**Коно Сур Сингл Виньярд
Каберне Совиньон**
Красное сухое
Cono Sur Single Vineyard Cabernet Sauvignon



Регион: Чили, Долина Майпо, участок №18 «Суэло Бланко»

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Мерло

Выдержка: 100% во французских дубовых бочках 12 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий, насыщенный рубиновый

Аромат: открытый, яркий, с сочетанием тонов перца, черной смородины, сливы, табака и нежной ванили

Вкус: полный, с мягкими танинами, хорошо интегрированной кислотностью

Гастрономическое сочетание: блюда из красного мяса, овощи на гриле, запеченная свинина с травами

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: WE - 91/100; Descorchados - 93/100;
Global Cabernet Sauvignon Masters - GOLD (2011)

**Коно Сур Сингл Виньярд
Мерло**
Красное сухое
Cono Sur Single Vineyard Merlot



Регион: Чили, Долина Калчагуа, участок №14 «Эль Рекурсо»

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Мерло

Выдержка: 100% в новых французских дубовых бочках 12 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий, глубокий рубиновый

Аромат: объемный, с тонами красной вишни и сливы в шоколаде, нюансами пряных трав и табака.

Вкус: с хорошим мягким телом, умеренно насыщенный, с сочной кислотностью и ягодно-пряным послевкусием

Гастрономическое сочетание: запеченная баранина, цыпленок с соусом чили

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: Descorchados - 90/100 (2011)

**Коно Сур Сингл Виньярд
Карменер**
Красное сухое
Cono Sur Single Vineyard Carmenera



Регион: Чили, Долина Качапоаль, участок №28 «Ля Ринконада»

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Карменер

Выдержка: 100% в новых французских дубовых бочках 13 месяцев

Описание вина:

Цвет: густой темно-рубиновый

Аромат: мощный многоплановый с сочетанием тонов черного перца, розмарина, черники, ежевики, лакрицы и бальзамико

Вкус: полный, объемный, с сильными мягкими танинами и хорошо сбалансированный

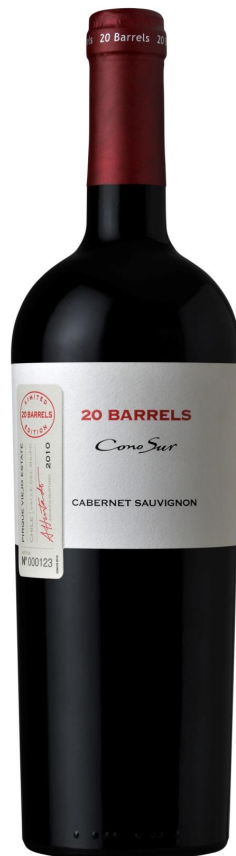
Гастрономическое сочетание: телятина с грибами, пасты с мясным соусом и плов

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг: RP - 87/100 (2011); Descorchados - 92/100; JWC 2013 - SILVER (2011)



20 Баррелс
Шардоне
бел. сух.



20 Баррелс
Каберне
Совиньон
кр. сух.



20 Баррелс
Мерло
кр. сух.



20 Баррелс
Пино нуар
кр. сух.

Коно Сур 20 Баррелс Шардоне

белое сухое
Cono Sur 20 Barrels Chardonnay

Cono Sur



Регион: Чили (Chile), Долина Касабланка
Категория: ЗНМП (ГОСТ)
Сорт винограда: 100% Шардоне
Сбор винограда: 100% ручной сбор
Выдержка: 8 месяцев в бочках из французского дуба
(90% новых бочек)

Описание вина:

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: яркий благоухающий, с тонами тропических и белых фруктов, нюансами бриоша и тостов

Вкус: округлый, маслянистый, структурированный, с хорошим телом и кислотностью

Гастрономическое сочетание: курица в белом соусе, белая рыба на гриле

Температура подачи: 10-12 °C

Рейтинг (2013): RP - 89/100; 6NWC: DOUBLE GOLD;
Descorchados: 93/100; JWC: SILVER

Коно Сур 20 Баррелс Каберне Совиньон

Красное сухое
Cono Sur 20 Barrels Cabernet Sauvignon



Регион: Чили (Chile), Долина Майпо

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 95% Каберне Совиньон, 4% Сира, 3% Карменер. **Сбор винограда:** 100% ручной сбор

Выдержка: в 100% новых французских дубовых бочках 17 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий темно-гранатовый

Аромат: ноты сушеных и свежих ягод черной смородины перекликаются с тонами перца, дыма, кофе и табака

Вкус: мягкий, объемный, насыщенный, но не тяжелый с бархатными танинами

Гастрономическое сочетание: тушеная свинина, рагу из кролика или утки

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг (2011): Sakura - **DOUBLE GOLD**; Descorchados -94/100

Коно Сур 20 Баррелс Мерло

Красное сухое
Cono Sur 20 Barrels Merlot

Cono Sur



Регион: Чили (Chile), Долина Колчагуа

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Почвы: каменистые почвы с низким плодородием

Сорт винограда: Мерло 88%, 6% Каберне Совиньон, 5% Сира, 1% Аликанте Буше

Сбор винограда: 100% ручной сбор

Выдержка: в 100% новых французских дубовых бочках 16 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий, насыщенный темно-гранатовый

Аромат: многогранный, с тонами свежих и подсушенных ягод вишни, черной черешни и смородины, с нюансами дыма и тостов

Вкус: рельефный, комплексный с отличной кислотностью и бархатистыми танинами

Гастрономическое сочетание: стейк с кровью, выдержанные сыры, баранина на гриле

Температура подачи: 15-17 °C

Рейтинг (2011): Sakura - **DOUBLE GOLD**; Descorchados -94/100

Коно Сур 20 Баррелс Пино Нуар

Красное сухое
Cono Sur 20 Barrels Pinot Noir

Cono Sur



Регион: Чили (Chile), Долина Касабланка (Casablanca Valley)

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Сбор винограда: 100% ручной сбор

Выдержка: в 100% новых французских дубовых бочках в течении 12 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий рубиновый

Аромат: сочный, открытый, с тонами душистой сушеной малины, подлеска, душистого перца и фиалки

Вкус: структурированный, комплексный, средней плотности, с шелковистыми танинами

Гастрономическое сочетание: каре ягненка с пряными травами, запеченная дичь

Температура подачи: 15-17 ° C

Рейтинг (2013): Descorchados - 94/100; JS - 91/100;
Sakura - DOUBLE GOLD; RP - 91/100 (2012)



Регион: Чили(Chile), Долина Касабланка

Категория: ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Сбор винограда: 100% ручной сбор

Выдержка: в 100% новых французских дубовых бочках в течение 12 месяцев

Описание вина:

Цвет: яркий рубиновый

Аромат: открытый, многогранный с тонами сушеной малины, сливы, фиалки, нюансами кожи, лакрицы и перца

Вкус: шелковистый, полный, но при этом средней плотности, с очень мягкими танинами и хорошо структурированной кислотностью

Гастрономическое сочетание: блюда из дичи, запеченная баранина с пряными травами

Температура подачи: 15-17 ° C

Рейтинг (2012): Descorchados - 93/100; RP - 92/100;
WS - 91/100; WCA - Gold

Коно Сур Силенцио Каберне Совиньон
Красное сухое
Cono Sur Silencio Cabernet Sauvignon



Регион: Чили (Chile), Долина Майпо
Категория: ЗГУ (ГОСТ)
Сорт винограда: 98% Каберне Совиньон, 2% Карменер
Сбор винограда: 100% ручной сбор
Выдержка: 22 месяца в 100% новых бочках из французского дуба со средним обжигом

Описание вина:

Цвет: глубокий рубиновый

Аромат: глубокий, оттенки раскрываются слоями (черные ягоды, душистый перец, кедр, кожа, кофе, бальзамический уксус)

Вкус: полный, богатый, комплексный, с сильными бархатными танинами

Гастрономическое сочетание: тартар из говядины, стейк с кровью, твердые выдержанные сыры

Температура подачи: 15-17 ° C

Рейтинг (2010): Descorchados - 96/100; RP - 93/100;
Descorchados - 98/100 (2011)