

# TORRONTES RESERVA TAMARI

## ТОРРОНТЕС РЕЗЕРВА ТАМАРИ



### Вино белое сухое

**Апелласьон:** La Rioja

**Сорт винограда:** 100% Торронтес

**Сбор урожая:** вторая неделя февраля

**Содержание алкоголя:** 13,5 %

Винодельня Тамари начала работать в аргентинском регионе Мендоса с 2002 года. Название винодельни происходит из Хуарпе, родного языка коренных народов Мендосы означает «делать все со страстью». С этой же страстью виноделы производят свои вина.

Виноградники хозяйства раскинулись на склонах холмов в предгорьях Анд на площади более 500 гектаров в самом сердце долины Уко на высоте от 900 до 1100 метров над уровнем моря.

### Терруар:

**Почва:** средняя глубина, песчаная, хорошо осушаемая.  
**Высота:** 1000 м над уровнем моря. **Климат:** теплый, с соответствующей ночной и дневной амплитудой температур, хорошая изоляция.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают рано утром, производится отжим целой грозди. Мацерация в контакте с кожей в течение 6 часов.

Ферментация в чанах из нержавеющей стали в течение 20 дней при температуре 12-14°C. Яблочно-молочная ферментация не проводится, для сохранения хорошей кислотности и фруктовой свежести.

Выдержка проводится в чанах из нержавеющей стали, чтобы сохранить свежую сортовую ароматику вина.

Остаточный сахар: 3 г/л.



### Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 88 баллов;

IWSC – Бронзовая Медаль.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Искрящийся желтый с зеленоватым оттенком.

**Аромат:** Интенсивный, насыщенный, нотки розы переплетаются с нотками мандарина, тропических фруктов и мягкими тонами лесного ореха, ванили и корицы.

**Вкус:** Фруктово-цветочный, с приятным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Рыба (форель, морской окунь), морепродукты (устрицы, гребешки, крабы), мясо (цыпленок, телятина, куропатка, индейка), а также салями и ветчина.

Рекомендуемая температура подачи 9-12°C.