

MALBEC SPECIAL SELECTION МАЛЬБЕК СПЕШЛ СЕЛЕКШН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Долина Уко и Пердриэль

Сорт винограда: 100% Мальбек

Сбор урожая: первая половина апреля

Содержание алкоголя: 14%

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: каменистая, бедная. Высота: 1000 м в долине Уко и 800 м в долине Пердриэль. Климат: теплый, с соответствующей ночной и дневной амплитудой температур, хорошая изоляция, низкое количество осадков.

Винификация и выдержка вина:

Для начала проводится 5 дневная предферментационная холодная мацерация для извлечения цвета и танинов из кожицы.

Винификация проводится в чанах из нержавеющей стали в течение 7 дней при температуре 27-29°C, с использованием отборных дрожжей. Постферментационная мацерация 5 дней. После ферментации вино выдерживается в течение 9 месяцев в бочках из французского и американского дуба, что позволяет достичь идеального союза дуба и винограда.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 89 баллов;

Wine Enthusiast – 88 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Интенсивный рубиново-красный с фиолетовым отблеском.

Аромат: Сложный и выразительный, с нотами чернослива и вишни, ванили и табака, полученный в результате выдержки в дубе.

Вкус: Хорошо структурированное вино со зрелыми и сильными танинами, хороший баланс между фруктами тонами и дубовыми.

Гастрономические рекомендации:

Подходит к таким блюдам как: красное мясо на гриле, ягненок, мясо страуса, жаркое из вепря, утка, свинина, выдержанные сыры. Рекомендуемая температура подачи 18-20°C.