

ZHIK TAMARI ШИК ТАМАРИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Uco Valley (Mendoza)

Сорт винограда: 100% Мальбек

Сбор урожая: 20-30 апреля

Содержание алкоголя: 14,5%



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.

«Шик» на местном языке означает «вершина», и это относится к освоению передового опыта.

Терруар:

Винодельня Тамари начала работать в аргентинском регионе Мендоса с 2002 года. Слово «Тамари» на родном языке коренных народов Мендосы означает «делать все со страстью». С этой же страстью виноделы производят свои вина.

«Шик» на местном языке говорят коренных жителей Мендоса, означает «вершина», и это относится к освоению передового опыта.

Винификация и выдержка вина:

Предварительная холодная мацерация на кожице при температуре 10 °С в течение 5 дней для извлечения цвета и танинов.

Винификация проводится в маленьких бетонных чанах или из нержавеющей стали в течение 9 дней при температуре 26 °С, с использованием отборных дрожжей.

Выдержка 12 месяцев в бочках из французского дуба. Выдержка в бутылке 7 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Wines of Argentina'08 – Золотая Медаль



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Черные фрукты (слива), спелая вишня, тосты, дымные тона.

Вкус: Структурированное вино с округлыми танинами и долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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