

CHARDONNAY TAMARI

ШАРДОНЕ ТАМАРИ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Mendoza

Сорт винограда: 100% Шардоне

Сбор урожая: первая неделя марта

Содержание алкоголя: 13%

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: бедная глинистая. Высота: 1050 м над уровнем моря.

Климат: Средиземноморский, с холодной зимой и жарким летом.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают рано утром, и доставляют на винодельню, где производится отбор ягод, а затем целые грозди отжимаются.

Брожение проходит в чанах из нержавеющей стали при температуре 12-14°C с использованием отборных дрожжей. После ферментации на протяжении всей зимы вино выдерживается на осадке.

Перед бутелированием проводится холодная стабилизация, во избежание образования осадка при последующем хранении вина в бутылке.



Оценки и рейтинги:

International Wine Challenge – Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный соломенный цвет.

Аромат: Интенсивный, с нотами белых фруктов, паприки, банана и цедры лимона.

Вкус: Округлое, мягкое вино, с приятной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Подходит в качестве аперитива или с блюдами из рыбы и морепродуктов под мягкими соусами. Рекомендуемая температура подачи 9-12°C.