TORRONTES SPECIAL SELECTION
ТОРРОНТЕС СПЕШЛ СЕЛЕКШН

Вино белое сухое
Аппелласьон: 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: регион характеризуется теплым, сухим климатом с достаточно большими перепадами дневных и ночных температур, низкой влажностью и малым количеством осадков. Виноградные лозы произрастают на высоте 1000 метров над уровнем моря, на песчаных почвах средней глубины, с хорошей дренажной способностью.

Винификация и выдержка вина: виноград собирают рано утром, производится отжим целой грозди. Мацерация в контакте с кожицей в течение 6 часов.

Ферментация в чанах из нержавеющей стали в течение 20 дней при температуре 12-14°С. 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°С.

AST Alcohol Service Technologies
+7 (495) 411-53-40
+7 (495) 258-00-37
115201, Москва, Каширский пр-д, 23
www.ast-inter.ru