

ВИНО

Marcelo Pelleriti

Selection

"Campo de los Andes", 2014

Червоне, сухе, 15,5%, 0,75 л

Argentina, Mendoza

Uco Valley, IG

Сорти винограду:

Мальбек 85%, Сіра 15%



Harvest 2014

Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: насичений червоний з фіолетовим відблиском
- ✓ Аромат: витончений, складний, з нотами червоних фруктів, серед яких домінують сливи, а також відтінки прянощів
- ✓ Смак: врівноважений та наполегливий з округлими оксамитовими танінами та тривалим післясмаком

Температура подачі: 14-16 град С

Ідеально до: страв з червоного м'яса,

тушкованого м'яса та м'яких сирів

Особливості технології:

- ✓ Виноград сортів Мальбек та Сіра вирощують у долині Усо на алювіальних суглинкових ґрунтах з відкладенням вапняку;
- ✓ Ручний збір винограду у невеликі пластикові ящики, не більше 12 кг;
- ✓ Ретельне двоступеневе сортування, в тому числі на вібраційних столах;
- ✓ Переробка винограду за принципом мікро-виноробства;
- ✓ 10-15 днів холодна мацерація при температурі 8 град С в 225 л французьких барріках, з обертанням та ручним піжажем;
- ✓ 16-22 місяців витримка у французьких барріках: 45% нові, 55% друге та третє використання;
- ✓ 18 місяців витримка в пляшках.



WINE
SHOP

м. Одеса,
вул. Грецька, 33,
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua