

ВИНО Ventisquero

Carmenere "Obliqua", 2020
Червоне, сухе, 14,0%, 0,75 л
Chile, Apalta,
Colchagua Valley, DO
Сорт винограду:
100% Карменер (block 23)



 **VENTISQUERO**
Challenging Spirit

Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: насичений червоний з фіолетовими відтінками
- ✓ Аромат: виразний, багатий нотками свіжого червоних фруктів та ягід, схожих на малину, змішані з відтінками білого перцю та трав разом з м'якими спеціями
- ✓ Смак: добре збалансований, який має тверду структуру і виражені, крейдянні таніни, свіжу кислотність. Довгий, фруктовий і наполегливий у післясмаку

Температура подачі: 16 град С

Ідеально до: витриманих сирів, м'яса на грилі та добре приправлених страв

Особливості технології:

- ✓ Виноградні лози 2001 року посадки (густота 5500 кущ/га) на висоті 485 м над рівнем моря;
- ✓ Ґрунт червона глина з дуже великою кількістю каменів делювіального походження, в деяких місцях змішаний з піском і гранітом;
- ✓ Ручний збір урожаю в середині квітня, сортування;
- ✓ Передферментаційна холодна мацерація;
- ✓ Бродіння суслу в невеликих резервуарах з нержавіючої сталі;
- ✓ 2-3 рази на добу перемішування м'язги насосом під час бродіння;
- ✓ 2 тижні постферментаційна мацерація;
- ✓ 22 місяці витримка: 70% виноматеріалів у бочках (об'єм 300 л) з французького дубу повторний налив та 30% у французькому дубі Foudre;
- ✓ 12 місяців мінімум витримка у пляшках;
- ✓ 20 років рекомендований потенціал зберігання.



WINE
SHOP

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