

MALBEC TAMARI

МАЛЬБЕК ТАМАРИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Район Агрелло и Пердриэль

Сорт винограда: 100% Мальбек

Сбор урожая: конец марта

Содержание алкоголя: 14%

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:

Климат: теплый, с соответствующей ночной и дневной амплитудой температур, хорошая изоляция, низкое количество осадков. Виноградники разбиты на высоте 700 м. Почва: бедная глинистая.

Винификация и выдержка вина:

Холодная мацерация на кожице проводится в течение 3 дней для извлечения цвета и танинов.

Алкогольное брожение проводится в чанах из нержавеющей стали в течение 6 дней при температуре 25 °С.

После ферментации одна третья часть вина выдерживается в дубовых бочках.

После проводится холодная стабилизация и мягкая фильтрация перед бутелированием.



Органолептические характеристики:

Цвет: Интенсивный рубиново-красный с фиолетовым отблеском.

Аромат: Фруктовый, свежие ноты чернослива, черной вишни, легкий оттенок поджаренного хлеба.

Вкус: Теплый, интенсивный, с мягкими и зрелыми танинами, округлый, с хорошей кислотностью. Приятное продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Как дополнение к таким блюдам как паста, пицца, белое мясо на гриле, плавленые сыры. Рекомендуемая температура подачи 18-19°C.