

# AR TAMARI

## ЭЙ АР ТАМАРИ



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Uco Valley (Mendoza)

**Сорт винограда:** 100% Мальбек

**Содержание алкоголя:** 14,5 %

**Сбор урожая:** конец апреля

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.

«AR» на языке местных жителей означает «душа», и в то же время это сокращение от «Аргентина» - земли великих вин. AR Tamari представляет душу сорта Мальбек, душу земли, которая родила это вино. Malbec линейки AR был отмечен критиком Робертом Паркером.

### Терруар:

Почва: каменистая, бедная. Высота: 1000 м над уровнем моря. Климат: теплый, с соответствующей ночной и дневной амплитудой температур, хорошая изоляция, низкое количество осадков.

### Винификация и выдержка вина:

Предварительная холодная мацерация на кожице при температуре 10°C в течение 5 дней для извлечения цвета и танинов. Винификация проводится в чанах из нержавеющей стали в течение 7 дней при температуре 27-29°C, с использованием отборных дрожжей. Малолактическая ферментация: проводилась.

80% вина выдерживается в бочках из дуба первого и второго годов использования в течение 14 месяцев.



### Оценки и рейтинги:

Descorchados – 93 балла;

Decanter World Wine Awards – Золотая Медаль;

International Wine Challenge – Бронзовая Медаль.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Глубокий фиолетово-красный.

**Аромат:** Сложный и выразительный, с нотами чернослива и зрелой вишни, фундука, миндаля, эвкалипта и корицы.

**Вкус:** Фруктовый аромат с нотами сладкой ежевики, шоколада, ириса и карамели. Обильные шелковые танины.

**Гастрономические рекомендации:** Подходит к таким блюдам как: красное мясо на гриле, ягненок, мясо страуса, жаркое из вепря, утка, свинина, выдержанные сыры.

Рекомендуемая температура подачи 18-20°C.