

# MALBEC RESERVA TAMARI

## МАЛЬБЕК РЕЗЕРВА ТАМАРИ



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Долина Уко и Пердризель

**Сорт винограда:** 100% Мальбек

**Сбор урожая:** первая половина апреля

**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:

**Почва:** каменистая, бедная. **Высота:** 1000 м в долине Уко и 800 м в долине Пердризель. **Климат:** теплый, с соответствующей ночной и дневной амплитудой температур, хорошая изоляция, низкое количество осадков.

### Винификация и выдержка вина:

Для начала проводится 5 дневная предферментационная холодная мацерация для извлечения цвета и танинов из кожицы.

Винификация проводится в чанах из нержавеющей стали в течение 7 дней при температуре 27-29°C, с использованием отборных дрожжей. Постферментационная мацерация 5 дней. После ферментации вино выдерживается в течение 9 месяцев в бочках из французского и американского дуба, что позволяет достичь идеального союза дуба и винограда.



### Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 89 баллов;

Wine Enthusiast – 88 баллов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Интенсивный рубиново-красный с фиолетовым отблеском.

**Аромат:** Сложный и выразительный, с нотами чернослива и вишни, ванили и табака, полученный в результате выдержки в дубе.

**Вкус:** Хорошо структурированное вино со зрелыми и сильными танинами, хороший баланс между фруктами тонами и дубовыми.

### 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.