

# SARMIENTOS CHARDONNAY VIÑA TARAPACÁ

## САРМИЕНТОС ШАРДОНЕ ВИНЬЯ ТАРАПАКА



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Valle Central

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 13,5%

Компания Viña Tarapacá была основана в 1874 году. Дон Франсиско де Рохас и Саламанка, известный энолог и обладатель множества наград, основал винодельню под названием Винья де Рохас в прославленной долине Майпо. В 1875 году винодельня получила первое национальное признание – серебряную медаль на международной выставке в Сантьяго. В 1876 году – международное признание и медаль на выставке в Филадельфии, США. В 1892 году виноградники и хозяйство были приобретены сеньором Доном Антонио Завалой и переименованы в «Винья Завала», в том же году хозяйство было переименовано в «Винья Тарапака». В 1927 году на территории хозяйства построен дом в тосканском стиле, который сегодня украшает бутылки линейки Gran Reserva. В 1992 году хозяйство приобрело еще один виноградник «Fundo el Rosario» в Долине Майпо. В 2016 году компания получает ряд наград в номинации «Зеленая компания года», а также признается лидером в области распространения биотехнологий и исследования возобновляемых источников энергии.

Согласно философии производителя, высокое качество виноделия, зависит от здоровой окружающей среды, а также довольных сотрудников, которые увлечены своей работой.

### **Терруар:**

Виноград, который используется для производства этого вина, отбирается самым тщательным образом с лучших участков винограда, расположенных в Центральной Долине.

### **Винификация и выдержка вина:**

Вино проходит ферментацию в стальных чанах с термоконтролем для сохранения оригинальных характеристик винограда.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Яркий желто-соломенный.

**Аромат:** Глубокий свежий аромат, цветочные нотки, ароматы бананов и персиков.

**Вкус:** Ощущаются белые спелые фрукты. Молодое, легко пьющееся вино.

### **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо на аперитив, с различными салатами, рыбой и мясом птицы. Температура подачи: 10-12°C.

