



ВИНА НОВОГО СВЕТА



IOAP



SIMELIA
WOESTKLOOF VINEYARDS
— SINCE 1837 —

Регион Дарлинг

Дарлинг - живописный регион на западном побережье ЮАР.

Здесь уникальный терруар позволяет производить одни из самых исключительных вин, которые может предложить эта часть света.

Средиземноморский климат с теплым сухим летом и мягкой, дождливой зимой, создаёт идеальные условия для созревания винограда,





CLOOF

Винодельческое хозяйство Cloof, отмеченное различными наградами, расположено в самой глуши региона Дарлинг. Добраться до него можно по небольшой дороге, ведущей в живописные места, которые остаются в памяти навсегда.

Одной из жемчужин их ассортимента является Duckitt Collection, посвящен памяти Уильяма Дакитта, который поселился в регионе Дарлинг в начале 1800-х годов. Сегодняшний виноградарь Питер Дакитт — его прямой потомок.





DUCKITT SAUVIGNON BLANC

Цвет, сахар: Белое, сухое

Сорт: 100% Совиньон Блан

Ёмкость: 0.75 л

Этот Совиньон Блан раскрывается бодрящими ароматами яблока и зеленого перца, за которыми следуют живые ноты маракуйи и белый персик во вкусе.

ГАСТРОНОМИЯ:

Идеальными компаньонами к этому вину станут тальятелле с помидорами, а также зеленый салат и десерт «Павлова».



DUCKITT PINOTAGE

Цвет, сахар: Красное, сухое

Сорт: 100% Пинотаж

Ёмкость: 0.75 л

Ароматы сливы, пряностей, бархатистые танины, долгое послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ:

Удачно сочетается с острым индийским карри или острым мясом. Также подходит к жареным баклажанам, грибам и листовой зелени.

Woestkloof

Поместье Woestkloof расположено на пологих склонах горы Гроенберг, где взаимодействие почвы и климата создает идеальные условия для выращивания сорта Сира. Под теплым летним солнцем созревает виноград, а горные ветры охлаждают его ночью и регулируют процесс созревания.

Woestkloof — первоначальное название, данное ферме в 1837 году. Оно означает «дикое ущелье», и, безусловно, соответствует своему ландшафту.

Местность отличается разнообразием флоры и фауны: здесь обитают африканский леопард, дикобраз, капский заяц и многие другие животные.





WOESTKLOOF SYRAH

Цвет, сахар: Красное, сухое

Сорт: 100% Сира

Ёмкость: 0.75 л

Сложный, глубокий букет с перечно-ягодной пряностью, интенсивные фруктовые ноты и элегантность во вкусе, бархатный финиш.

ПОЧВА:

Гранит со следами горного песчаника.

ОСОБЕННОСТИ:

Выдержано в новой бочке из французского дуба.

ЧИЛИ



Долина Мауле

История виноделия в Чили началась в долине Мауле, когда в страну прибыли первые европейские поселенцы. Они выбрали Мауле из-за превосходных климатических условий и идеальной почвы для выращивания винограда. И сегодня в этом регионе производится больше всего вина.

Мауле находится к югу от традиционных районов, возделываемых крупными чилийскими коммерческими винодельнями, и, таким образом, предлагает гораздо более сбалансированный климат с теплыми днями, но прохладными ночами. Это увеличивает время созревания винограда на лозе, в результате чего получаются сложные, глубокие, полнотелые вина, сохраняющие свою свежесть.





Renato Guerra

Поместью RENATO GUERRA принадлежат 800 гектаров виноградников в престижных местах у подножия Анд. Виноград не закупается, а используется только собственный.

Кюве тщательно выдерживают в специально отобранных барриках. Бренд El Conocedor зарезервирован исключительно для вин премиальных категорий Reserva и Gran Reserva.





CARMÉNÈRE RESERVA

Цвет, сахар: Красное, сухое

Сорт: 100% Карменер

Ёмкость: 0.75 л

Это вино производится из отборных ягод с виноградников у реки Мауле, где условия способствуют созреванию богатого вкусом и ароматом винограда.

Вкус вина фруктовый, утонченный и сложный.

В букете есть соблазнительные ароматы лесных ягод, оттенок сливы и корицы, легкий тон дуба.

Вино проводит четыре месяца в бочках из французского дуба для созревания.



CWC (Chilian Wines Company)

Chilean Wines Company - это семейное предприятие, расположенное в самом сердце долины Мауле в центральной части Чили. Семья Герра высадила 750 гектаров виноградников по всей долине. Их цель состояла в том, чтобы провести эксперимент с различными сортами винограда в разных терруарах долины и добиться аутентичного выражения каждого участка.

Само винодельческое хозяйство находится в настоящей глуши. Добраться до него можно по небольшой дороге, ведущей в живописные места, которые остаются в памяти навсегда.





INÚ SAUVIGNON BLANC

Виноградник: поместье Ихуэла, долина Мауле

Сорт: Совиньон Блан

Почва: красная глина

Климат: прохладные ночи с туманами по утрам, это один из самых прохладных районов долины Мауле

Сбор урожая: вручную, в марте

Выдержка: 4 месяца в стальных чанах

Вино обладает светло-соломенным цветом с зелеными бликами, что отражает его прибрежное происхождение. Явное влияние Тихого Океана и красные глиняные почвы создают освежающий, «хрустящий» характер вина.

В букете ощущаются тона белых цветов, грейпфрута, в сочетании с зеленым яблоком и белым персиком. Во вкусе оно свежее и лёгкое, с приятной минеральностью.

Вино станет отличным аперитивом или украсит разнообразные блюда: холодные супы, овощное сотэ, ризотто с кальмарами, пасту с лососем, легкие салаты и блюда из морепродуктов.



INÚ SAUVIGNON BLANC ROSE

Виноградник: поместье Ихуэла, долина Мауле

Сорт: Совиньон Блан, Кариньян

Почва: красная глина

Климат: прохладные ночи с туманами по утрам, это один из самых прохладных районов долины Мауле

Сбор урожая: вручную, в марте

Выдержка: 4 месяца в стальных чанах

Светлый сок сорта Совиньон Блан прорускают через емкость с кожицей красного сорта Кариньян, что придает в итоге вину красивый бледно-розовый цвет. Виноград выращивается на виноградниках в Валье-дель-Мауле в Чили, с идеальными условиями для этого сорта.

Вино демонстрирует пикантный вкус спелых фруктов с цитрусовыми и минеральными нотками.

Подавайте охлажденным в качестве аперитива или дополнения к салатам, морепродуктам, суши и легким закускам.



INÚ MERLOT

Виноградник: центр долины Мауле

Сорт: Мерло

Почва: глина

Климат: мягкий умеренный, тёплые дни, прохладные ночи

Сбор урожая: вручную, в апреле

Выдержка: 30% в бочках, 70% в стальных чанах в течение 5 месяцев

Округлое и сочное вино из сорта Мерло. В его ярком аромате доминируют тона сливы, черешни, и ощущаются легкие нотки какао, перца, кофе. Вкус полнотелый, с хорошей структурой и зрелыми танинами. Долгое и приятное послевкусие.

Это вино отлично подойдет к любым холодным мясным закускам, блюдам из мяса птицы, молодым сырам и ризотто.



INÚ CARMENERE

Виноградник: центр долины Мауле

Сорт: Карменер

Почва: темная глина средней плотности

Климат: мягкий умеренный, тёплые дни, прохладные ночи

Сбор урожая: вручную, в мае

Выдержка: 30% в бочках, 70% в стальных чанах в течение 4 месяцев

Это вино было произведено в районе Сан-Клемент, в самом сердце долины Мауле.

Оно интенсивного темно-пурпурного цвета; в букете чувствуются ароматы тёмных и красных фруктов, которые сочетаются с оттенками черного перца. Во вкусе это вино полное и концентрированное, со зрелыми танинами.

Лучше всего сочетается с красным или белым мясом, пастой, пиццей, острыми блюдами и сырами.



CANTERA GRAN RESERVA CARMENERE

Виноградник: центр долины Мауле

Сорт: Карменер

Почва: темная глина средней плотности

Климат: мягкий умеренный, тёплые дни, прохладные ночи

Сбор урожая: вручную, в мае

Выдержка: 30% в бочках, 70% в стальных чанах в течение 4 месяцев

Это вино производится из отборных ягод с виноградников у реки Мауле, где условия способствуют созреванию богатого вкусом и ароматом винограда.

Вино интенсивного рубинового цвета; в букете чувствуются ароматы тёмных и красных фруктов, которые сочетаются с оттенками черного перца, кофе и сладкими нотами дуба.

Лучше всего сочетается с жареным мясом и выдержанными твердыми сырами.



SECANO RESERVA DE FAMILIA

Регион: долина Мауле

Сорта: Каберне Совиньон 60%, Карменер 25%, Сира 15%

Виноградник: урожайность не более 6 т/га, только старые лозы

Сбор урожая: вручную, в мае

Данное вино проходит многоэтапный процесс винификации. Сначала холодная мацерация, 15 дневное алкогольное брожение на мезге с добавлением отборных дрожжей, дополнительная пост-ферментативная мацерация. Затем вино сливается, мезга прессуется, и вино вместе с прессовой фракцией заливают в новые французские бочки на 14 месяцев. После розлива вино еще полгода выдерживается в бутылках.

Насыщенный фиолетовый цвет, пьянящие ароматы черной смородины, черники и аниса смешиваются с лавандой и легким привкусом сладкой корицы.

Очень мягкий вкус с оттенками черешни, кожи и трюфеля, которые элегантно сочетаются со свежей кислинкой и обилием минеральных нот, создавая элегантно многослойное послевкусие.



SVAMgroup

г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14