



Mozzarella & Good Wine

MEYRAM GROUP - GVP

ОНЛАЙН-ВИТРИНА
ДОСТАВКА ВИН ПО ГОРОДУ ШЫМКЕНТ



О НАС

«Mozzarella» — жемчужина семьи ресторанов «Meuram Group», итальянские впечатления в центре южного города Казахстана. Это то самое место в Шымкенте, в котором вы узнаете настоящий, аутентичный вкус итальянских блюд. Пицца, паста, все виды национального хлеба из итальянской муки, ризотто, лазанья, салаты, соусы, морепродукты - классическая итальянская кухня по традиционным аутентичным рецептам. Повара ресторана «Mozzarella» разбираются во всех тонкостях и деталях одной из самых знаменитых кухонь мира.

Мы делаем все, чтобы вы могли
насладиться едой и лучшими
винами мира

ВИНА

СТАРЫЙ СВЕТ - ФРАНЦИЯ,
ИТАЛИЯ, ИСПАНИЯ

НОВЫЙ СВЕТ - ЧИЛИ, АРГЕНТИНА

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ - ЧАЧА,
ГРАППА, КОНЬЯК, ПОРТВЕЙН,
ХЕРЕС



Sparkling

ИГРИСТЫЕ ВИНА

ФРАНЦИЯ

Serge Mathieu

Регион: Шампань

Аппеласьон; Champagne AOC

Состав: Пино Нуар 60%, Шардоне 25%, Красное вино 15%

Способ производства: Сбор урожая осуществляется в ручную в середине сентября. Перед деликатным прессованием в пневматическом прессе, виноград подвергается мацерации в течение 24-48 часов. После прессования используется исключительно первое cuvée, так называемое "тет де кюве". Первичная ферментация проводится в стальных чанах при контролируемой температуре. Проводят полную малолактическую ферментация. Не делается никакого охлаждения сула для образования осадка. Выдержка осуществляется до мая в стали, затем в бутылках от 4 до 6 лет. Минимальный дозаж.

BRUT ROSE

ОПИСАНИЕ

БУКЕТ ПРОЯВЛЯЕТСЯ ВЫРАЗИТЕЛЬНЫМИ ТОНАМИ КРАСНЫХ ЯГОД, КЛУБНИЧНОГО КОНФИТЮРА И ГРАНАТА. В НЕЖНОМ, ОТЛИЧНО СБАЛАНСИРОВАННОМ ВКУСЕ, ТОНА КРАСНЫХ ЯГОД ПОДДЕРЖАНЫ ЖИВОЙ СТРУКТУРОЙ С ХОРОШЕЙ, ОТЛИЧНО ИНТЕГРИРОВАННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ. ПОСЛЕВКУСИЕ ВОСХИТИТЕЛЬНОЕ И ПОТЯСАЮЩЕ ДЛИТЕЛЬНОЕ.

СТОИМОСТЬ: 26 700



ФРАНЦИЯ

Serge Mathieu

Регион: Шампань
Аппеласьон; Champagne AOC
Состав: Пино Нуар: 100%

Способ производства:
Виноград собирают с виноградников в Реймсе, в долине Марн и в Эперне, половина из которых принадлежит Дому Деиц. Виноградники приносят умеренный урожай, а золистая почва привносит винограду фруктовые тона. Вина поступают в продажу в тех же бутылках, в которых они и выдерживались. Период выдержки обычного немиллезимного шампанского составляет около 30 месяцев, а лучших миллезимных вин — до 8 лет.

DEUTZ BRUT ROSE

ОПИСАНИЕ

У ШАМΠΑНСКОГО СВЕЖИЙ И СЛАДКОВАТЫЙ АРОМАТ С ТОНАМИ ВИШНИ, ЕЖЕВИКИ, ГРАНАТА И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. ПРИЯТНЫЙ ВКУС ШАМПАНСКОГО УДАЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С АРОМАТОМ, ВО ВКУСЕ ОЩУЩАЮТСЯ НОТКИ КЛУБНИКИ И МАЛИНЫ.

СТОИМОСТЬ: 47 1000



ФРАНЦИЯ

Domaine Dirler-Cade

Регион: Эльзас (Bergholtz и Guebwiller)

Состав: Пино Оксеруа 38%, Пино Гри 35%, Пино Нуар 27%

Способ производства: Methode Champenoise. Виноград собирается вручную. После мягкого прессования в пневматическом прессе, первое кюве подвергается первичной ферментации под контролем температур (20°C) в течение 3-4-недель в стальных чанах. Используются исключительно натуральные дрожжи. Осаждение не проводится. Выдержка в течение 7 месяцев. Малолактика не проводится. Резервное вино не добавляется. Проводится фильтрация, после чего для осуществления вторичной ферментации производится дозак, 24 г/л. С последующей выдержкой 18 месяцев на осадке под капсулой. Дегоржаж осуществляется 3 раза в год. Дозак 4,5 г/л органического концентрированного сусла.

CREMANT D'ALSACE

ОПИСАНИЕ

В ТОНКОМ АРОМАТЕ ПРЕОБЛАДАЮТ НОТЫ АБРИКОСА, ДЮШЕСА И ЦВЕТОВ АКАЦИИ. МУСС ДОСТАТОЧНО ОБЪЕМНЫЙ В АТАКЕ, ДОПОЛНЯЕТСЯ ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМИ ФРУКТОВЫМИ ТОНАМИ НА ФОНЕ ОТЛИЧНОЙ МИНЕРАЛЬНОСТИ И КИСЛОТНОСТИ.

СТОИМОСТЬ: 16 800



ИТАЛИЯ

Le Colture

Регион: Венето

Апеласьон: Valdobbiadene

DOCG

Состав: Глера 100%

Сбор урожая с середины сентября по середину октября. Ферментация в стальных чанах в течение 30 дней на дрожжах. Вторичная ферментация в атоклавах в течение 30-40 дней с забором пены. Давление в бутылке 4,5 атм.

CRUNER DOCG

ОПИСАНИЕ

ВИНО СВЕТЛО-СОЛОМЕННОГО ЦВЕТА С ТОНКОЙ ИГРОЙ ПУЗЫРЬКОВ. В АРОМАТЕ ДЕЛИКАТНЫЕ ТОНА ФРУКТОВО-ЦВЕТОЧНЫЕ ТОНА. ОБЪЕМНОЕ, С ХОРОШЕЙ, СБАЛАНСИРОВАННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ И МИНЕРАЛЬНОСТЬЮ. ПОСЛЕВКУСИЕ НАСЫЩЕННОЕ И ДОСТАТОЧНО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ.

СТОИМОСТЬ: 12 000



ЮАР

Simonsig

Регион: Стелленбош

Состав: Шардоне: 55%, Пино

Нуар: 43%, Пино Менье: 2%

Способ производства:

Виноград для "Kaapse Vonkel"

Brut был собран вручную и

аккуратно подвергнут

прессованию. Для создания

вина использовался только сок

первого отжима. После

холодной мацерации в течение

2 дней, сок ферментировался

при температуре 15-17 °C.

Значительная часть Шардоне

ферментировалась в старинных

французских дубовых бочках

для придания вкусу вина

большей сложности. Часть

Шардоне прошла яблочно-

молочное брожение.

КААРСЕ VONKEL MAGNUM

ОПИСАНИЕ

ТОНКИЙ АРОМАТ
ИГРИСТОГО ВИНА СОТКАН
ИЗ НОТ БЕЛОГО ПЕРСИКА,
СВЕЖЕГО ЯБЛОКА И
ГРУШИ. В ГАРМОНИЧНОМ
ВКУСЕ ИГРИСТОГО ВИНА
МЯГКИЕ ТОНА ПЕРСИКА,
АБРИКОСА И НЕКТАРИНА
СОЧЕТАЮТСЯ СО
СВЕЖИМИ НЮАНСАМИ
ЦИТРУСОВЫХ И
СЛАДКОВОЙ НОТКОЙ
МАЛИНЫ. ЯРКАЯ
КИСЛОТНОСТЬ
ОСТАВЛЯЕТ ОЩУЩЕНИЕ
КИСЛИНКИ В ТОНКОМ
ПОСЛЕВКУСИИ.

СТОИМОСТЬ: 30 800



АРГЕНТИНА

Luigi Bosca

Регион: Мендоса

Апеласьон: DO Las Compuertas,
Lujan de Cuyo

Состав: Шардоне 50%, Семильон
50%

Способ производства: Шарма.
Сбор и винификация сортов
производится отдельно. Сусло
охлаждают и прессуют в
пневматическом прессе, а затем
выдерживают в резервуарах из
нержавеющей стали при
контролируемой температуре 16 °
С с селекционными дрожжами.
После того, как брожение
закончится (яблочно-молочное
брожение не проводится),
производится ассомбляж обоих
вин и он подвергается второй
ферментации в стальных емкостях
в течение 40 дней на осадке.
Сахар добавляется в составе
\"экспедиционного ликера\"
(смесь исходного вина и
тросникового сахара).

FINCA LA LINDA EXTRA BRUT

ОПИСАНИЕ

ЗОЛОТОЕ С
ЗЕЛЕНОВАТЫМИ
ОТТЕНКАМИ. В СВЕЖЕМ
И ПРИЯТНОМ АРОМАТЕ
ОЩУЩАЮТСЯ НОТКИ
ЯБЛОК, БЕЛЫХ ФРУКТОВ
И ЭВКАЛИПТА. ВИНО
ОБЛАДАЕТ
ОСВЕЖАЮЩИМ,
ОКРУГЛЫМ ВКУСОМ,
ЛЕГКИМ ХАРАКТЕРОМ,
ПРЕКРАСНЫМ
ДЛИТЕЛЬНЫМ
ПОСЛЕВКУСИЕМ С
ТОНАМИ АБРИКОСА,
ГРУШИ И ЯБЛОКА.

СТОИМОСТЬ: 9 400



ИТАЛИЯ

Duchessa Lia

Регион: Пьемонт
Состав: Ассамбляж итальянских сортов винограда, натуральный ароматизатор клубники.

Сбор урожая в сентябре. Выдержка без мацерации при низкой температуре в холодильных цистернах из нержавеющей стали. Вторичная ферментация в автоклаве.

FRAGOLINO ROSE

ОПИСАНИЕ

НАПИТОК КРАСИВОГО, ЧИСТОГО КЛУБНИЧНО-РОЗОВОГО ЦВЕТА. СВЕЖИЙ, ИНТЕНСИВНЫЙ АРОМАТ БОГАТ КЛУБНИЧНО-ЗЕМЛЯНИЧНЫМИ ОТТЕНКАМИ, СЛАДКИМ АРОМАТОМ ЛЕДИНЦОВ, ЦВЕТОЧНЫМИ НОТАМИ РОЗЫ И ПИОНА. НАПИТОК ОБЛАДАЕТ ХОРОШО СБАЛАНСИРОВАННЫМ ХАРАКТЕРНЫМ ВКУСОМ. ПОСЛЕВКУСИЕ ДЛИТЕЛЬНОЕ, СЛАДКОЕ.

СТОИМОСТЬ: 4500



ИТАЛИЯ

Duchessa Lia

Регион: Пьемонт
Состав: Ассамбляж итальянских сортов винограда, натуральный ароматизатор клубники.

Сбор урожая в сентябре. Выдержка без мацерации при низкой температуре в холодильных цистернах из нержавеющей стали. Вторичная ферментация в автоклаве.

FRAGOLINO ROUGE

ОПИСАНИЕ

НАПИТОК КРАСИВОГО, ЧИСТОГО РУБИНОВОГО ЦВЕТА С ФИОЛЕТОВЫМИ ОТБЛЕСКАМИ. СВЕЖИЙ, ИНТЕНСИВНЫЙ АРОМАТ НАПИТКА БОГАТ КЛУБНИЧНО-ЗЕМЛЯНИЧНЫМИ ОТТЕНКАМИ. НАПИТОК ОБЛАДАЕТ ХОРОШО СБАЛАНСИРОВАННЫМ ХАРАКТЕРНЫМ ВКУСОМ. ПОСЛЕВКУСИЕ ДЛИТЕЛЬНОЕ, СЛАДКОЕ.

СТОИМОСТЬ: 4500



Europe
Старый Свет

ФРАНЦИЯ

Domain: BERNARD DEFAIX

Регион: Бургундия
Апеласьон: Chablis АОС
Состав: Шардоне 100%
Способ производства:
Процесс винификации
проходит в старом
сводчатом погребе,
прохлада которого
избавляет от процесса
холодной стабилизации, но
самое главное при этом то,
что и ферментация, и
выдержка вина проходит в
15 месяцев в дубовых бочках

CHABLIS 2017

ОПИСАНИЕ

ВИНО ДЕМОНСТРИРУЕТ
МНОГОГРАННЫЙ,
ИЗЫСКАННЫЙ АРОМАТ,
СОТКАННЫЙ ИЗ НОТ
ЦИТРУСОВЫХ И
ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ,
БЕЛЫХ ЦВЕТОВ И
ЗЕЛЕННЫХ ТРАВ. ВИНО
ИНТРИГУЕТ
ОСВЕЖАЮЩИМ,
СБАЛАНСИРОВАННЫМ
ВКУСОМ С ЦИТРУСОВО-
МИНЕРАЛЬНЫМИ
АКЦЕНТАМИ И ПРИЯТНОЙ
КИСЛИНКОЙ В ДОЛГОМ
ПОСЛЕВКУСИИ.

СТОИМОСТЬ: 18 800



ФРАНЦИЯ

OLIVIER LEFLAIVE

Регион: Бургундия
Апеласьон: Chablis AOC
Состав: Шардоне 100%
Способ производства: Сбор урожая осуществляется исключительно вручную.
Винификация протекает в бургундских дубовых бочках (французской разновидности дуба Восгес или Аллье, 20% — новые), объем которых составляет 228 литров. Виноград, собранный с одного виноградника, подвергается винификации отдельно от ягод, собранных с другого виноградника.
Выдерживают вино во французских дубовых бочках на осадке, периодически производится батоннаж. Спустя приблизительно 8-10 месяцев вино снимают с осадка, ассемблируют и переливают в стальные нержавеющие емкости. По прошествии нескольких недель вино осветляют. Бутилирование осуществляется через 12 месяцев

CHARDONNAY 2015

ОПИСАНИЕ

ВИНО ОБЛАДАЕТ МЯГКИМ, ГАРМОНИЧНЫМ АРОМАТОМ С НОТАМИ ЦИТРУСОВЫХ, МИНЕРАЛОВ И ТРАВ. ВКУС ВИНА ПРИЯТНЫЙ, МЯГКИЙ, С ЭЛЕГАНТНОЙ ТЕРПКОСТЬЮ, СБАЛАНСИРОВАННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ И ДЛИТЕЛЬНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 16 100



ФРАНЦИЯ

Francis Blanchet

Регион: Долина Луары
Апеласьон: Pouilly Fumé
Blanc AOC
Состав: Совиньон Блан 100%
Способ производства: Сбор урожая осуществляется вручную в середине октября. Ферментация с постепенным повышением температуры от 12 °C до 18-20 °C. Ферментация и выдержка в стальных емкостях, в течение 6 месяцев на осадке. Вино подвергается легкой фильтрации перед розливом в бутылки.

POUILLY FUME CALCITE 2018

ОПИСАНИЕ

В ЯРКОМ АРОМАТЕ НА ПЕРВЫЙ ПЛАН ВЫХОДЯТ ТОНА ТРАВ, ЭКЗОТИЧЕСКИХ ФРУКТОВ, ЦИТРУСОВЫХ. ВКУС ОСВЕЖАЮЩИЙ, С ХОРОШО ВЫРАЖЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ И МИНЕРАЛЬНОСТЬЮ. ОЧЕНЬ ИЗЯЩНОЕ И ЛЕГКОЕ ВИНО.

СТОИМОСТЬ: 14 700



ФРАНЦИЯ

Delas

Регион: Долина Роны
Апеласьон: Vin de Pays d'Oc
Состав: Вионье 100%
Способ производства:
Виноград собирается с участков на склонах Pont du Gard ночью, для сохранения винограда прохладным. После ручной сортировки, отобранные ягоды подвергаются предферментационной холодной мацерации в течение нескольких часов. Брожение проходит в стальных чанах при контроле температур. Для сохранения свежести, деликатности и сохранения баланса вина малолмактическую ферментацию не проводят

VIOGNIER SELECTION 2019

ОПИСАНИЕ

НА ПЕРВЫЙ ПЛАН
ВЫХОДЯТ ЯРКИЕ
СОРТОВЫЕ АРОМАТЫ:
АБРИКОС, ПЕРСИК,
ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ
И ЦИТРУСОВЫЕ
ВКУС ГЛАДКИЙ,
СВЕЖИЙ, С
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫМ
ПОСЛЕВКУСИЕМ
СУХОФРУКТОВ

СТОИМОСТЬ: 7 100



ФРАНЦИЯ

Moulin de Gassac

Регион: Лангедок-Руссильон
Апеласьон: Pays d'Herault
IGP
Состав: Шардоне 100%,
Способ производства:
Виноград собирается на
пике зрелости в начале
сентября. 100%
гребнеотделение. Для
большей экстракции
ароматических веществ
проводится холодная
предферментационная
мацерация в течение 2-3
часов. После чего в стальных
чанах осуществляется
алкогольная ферментация
при 16-21°C и дальнейшая
выдержка в течение 5-6
месяцев.

MOULIN DE CASSAC 2018

ОПИСАНИЕ

ИНТЕНСИВНЫЙ БУКЕТ
ВИНА ОКУТЫВАЕТ
ВОСХИТИТЕЛЬНЫМИ
АРОМАТАМИ
ЦИТРУСОВЫХ ФРУКТОВ
И БЕЛЫХ ЦВЕТОВ. В
ХОРОШО
СБАЛАНСИРОВАННОМ,
НАСЫЩЕННОМ ЯРКИМИ
ФРУКТОВЫМИ ТОНАМИ
ВКУСЕ ВИНА
ПРОЯВЛЯЮТСЯ ТОНКИЕ
МЕДОВЫЕ ОТТЕНКИ.
ПОСЛЕВКУСИЕ МЯГКОЕ,
СЛИВОЧНОЕ.

СТОИМОСТЬ: 6 300



ИТАЛИЯ

Castellari Bergaglio

Регион: Пьемонт

Апеласьон: Gavi Di Tassorolo

DOCG

Состав: Кортезе: 100%

Урожай винограда собирается в сентября и незамедлительно поступает на винодельню, где сортируется и подвергается мягкому прессованию, чтобы извлечь лучшие сортовые качества. Ферментация проходит медленно, при контролируемой температуре 18-20 °C, и длится до 20 дней. Розлив в бутылки производится в феврале-марте при достижении вином определенного уровня зрелости и баланса.

GAVI SALLUVII 2018

ОПИСАНИЕ

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ
СТОЙКИЙ АРОМАТ ВИНА
ОТКРЫВАЕТСЯ НОТАМИ
БАНАНА, ЖАСМИНА,
КАМЕННОЙ ПЫЛИ, НА
СМЕНУ КОТОРЫМ
ПРИХОДЯТ ТОНА
ЯБЛОКА, ПЕРСИКА И
ТРАВ. ЭЛЭЛАСТИЧНЫЙ,
СБАЛАНСИРОВАННЫЙ
ВКУС ВИНА
ХАРАКТЕРИЗУЕТ СВЕЖАЯ
КИСЛОТНОСТЬ, ТОНА
ЯБЛОКА И ЦВЕТОВ.
ПОСЛЕВКУСИЕ ЧИСТОЕ,
ДЛИТЕЛЬНОЕ.

СТОИМОСТЬ: 9 800



ИТАЛИЯ

COLTERENZIO SCHRECKBICHL

Регион: Альто-Адидже

Апеласьон: Alto Adige DOC

Состав: Шардоне 100%

Способ производства:

Ферментация в стали при контроле температур около 18°C, с последующей выдержкой на осадке в стали в течение 4-5 месяцев

CHARDONNAY ALTKRICH 2016

ОПИСАНИЕ

ВИНО СВЕТЛО-СОЛОМЕННОГО ЦВЕТА С ЗЕЛЕНОВАТЫМ ОТТЕНКОМ. АРОМАТ ТОНКИЙ, ЭЛЕГАНТНЫЙ С НОТКАМИ ЦВЕТОВ, ЭКЗОТИЧЕСКИХ ФРУКТОВ (МАНГО, АНАНАС), ДЫНИ И ПЕРСИКА, С ЛЕГКИМ ТОНОМ СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКИ. ЛЕГКОЕ, ОСВЕЖАЮЩЕЕ ВО ВКУСЕ, ОБЛАДАЕТ ХОРОШИМ ТЕЛОМ, ЯРКОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ И ЛЕГКИМИ МИНЕРАЛЬНЫМИ ОТТЕНКАМИ.

СТОИМОСТЬ: 12 400



ИТАЛИЯ

COLTERENZIO SCHRECKBICHL

Регион: Альто-Адидже
Апеласьон: Alto Adige DOC
Состав: Пино Гриджо 100%
Способ производства: Сбор урожая в начале сентября. Ферментация в стали при контроле температур около 18°C, с последующей выдержкой на осадке в стали в течение нескольких месяцев.

PINOT GRIGIO 2016

ОПИСАНИЕ

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ,
ЯРКИЙ АРОМАТ БОГАТ
ТОНАМИ ЦИТРУСОВЫХ,
ПЕРСИКА И ДЫНИ. ВКУС
ОСВЕЖАЮЩИЙ, С
ПРЕКРАСНО
СБАЛАНСИРОВАННОЙ
КИСЛОТНОСТЬЮ И
ЛЕГКОЙ ПИКАНТНОЙ
ГОРЧИНКОЙ В
ПОСЛЕВКУСИИ.

СТОИМОСТЬ: 12 400



ИТАЛИЯ

COLTERENZIO SCHRECKVICHL

Регион: Альто-Адидже
Апеласьон: Alto Adige DOC
Состав: Мускат желтый 100%
Способ производства: Сбор урожая в конце сентября.
Ферментация в стали при контроле температур около 18°C, с последующей выдержкой на осадке в стали в течение нескольких месяцев.

PFEFFERER

ОПИСАНИЕ

ВИНО ЗЛОТИСТОГО ЦВЕТА С ВЕЛИКОЛЕПНЫМ ЖИВЫМ БЛЕСКОМ ЯРКИМИ АРОМАТАМИ ЦИТРУСОВЫХ, ПРЯНОСТЕЙ, ГРЕЙПФРУТА, МУСКАТНОГО ОРЕХА. ИЗЯЩНЫЙ, ОСВЕЖАЮЩИЙ, ФРУКТОВЫЙ ВКУС С БОДРЯЩЕЙ КИСЛОТНОСТЬЮ И ТОНКИМИ НОТКАМИ БЕЛЫХ ЦВЕТОВ.

СТОИМОСТЬ: 11 700



ИТАЛИЯ

Roberto Anselmi

Регион: Венето

Апеласьон: Bianco Veneto IGT

Состав: Гарганега 70%,
Шардонне и Совиньон Блан
30%

Ягоды собирают вручную в конце сентября-начале октября. После полного гребнеотделения и холодной мацерации осуществляется прессование и ферментация в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16 °С. Затем вино выдерживается сначала 6 месяцев в емкостях из нержавеющей стали при низкой температуре с ежедневным батоннажем, а потом — в бутылках в течение 3 месяцев. Общий объем производства: 460000 бутылок.

SAN VINCENZO 2018

ОПИСАНИЕ

**ВИНО СТАНЕТ
ПРЕКРАСНЫМ
СОПРОВОЖДЕНИЕМ ДЛЯ
РЫБНЫХ БЛЮД,
НАПРИМЕР, ЛОСОСЯ С
ЛИМОНОМ И ИМБИРЕМ,
ЖАРКОГО ИЗ ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ, ЗАКУСОК ИЗ
МОРЕПРОДУКТОВ.**

СТОИМОСТЬ: 12 000



ИТАЛИЯ

Maculan

Регион: Венето

Апеласьон: Bianco Veneto

IGT

Состав: Фриулано: 60%,

Пино Бьянко: 25%, Пино

Гриджио: 15%

Белые сорта винограда высажены на вулканических почвах. После сбора урожая ягоды подвергаются холодной мацерации в течение двух дней и только после этого пропускаются через пресс. Ферментация проводится в стальных емкостях. Далее вино 4 месяца выдерживается на тонком осадке.

PINO & TOI 2017

ОПИСАНИЕ

ИНТЕНСИВНЫЙ, ЧИСТЫЙ АРОМАТ ВИНА НАПОЛНЯЮТ ТОНА ЛИМОНА, ДЫНИ, АНАНАСА, КИВИ, ЗЕЛЕНОГО ЯБЛОКА, ЖИМОЛОСТИ. ИХ ОКУТЫВАЮТ НЮАНСЫ СЛИВОК И СЛИВОЧНОГО МАСЛА, МИНДАЛЯ, ЗЕЛЕНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, ВЛАЖНОГО КАМНЯ И КРЕМНИЯ. СУХОЙ, С ВЫСОКОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ И ПРИЯТНОЙ МАСЛЯНИСТОСТЬЮ, ВКУС ВИНА ОЧАРОВЫВАЕТ ФРУКТОВО-ЦВЕТОЧНЫМИ ТОНАМИ. ТОНКОЕ, ДЛИТЕЛЬНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ ОТЛИЧАЕТСЯ СВЕЖЕСТЬЮ И ВЫРАЗИТЕЛЬНОЙ МИНЕРАЛЬНОСТЬЮ.

СТОИМОСТЬ: 9 200



ИТАЛИЯ

CONTI ZECCA

Регион: Пулия

Апеласьон: Salento Malvasia
Bianco IGT

Состав: Мальвазия Бьянка
85%, другие сорта 15%

Виноград собирается в
конце сентября. После
полного гребнеотделения
ягоды мягко прессуются.
Алкольная ферментация в
эмалированных цементных
чанах.

DONNA MARZIA MALVASIA BIANCA 2018

ОПИСАНИЕ

ДЕЛИКАТНЫЙ И
ПРИЯТНЫЙ ФРУКТОВЫЙ
АРОМАТ. ВКУС СВЕЖИЙ,
ПЬЯНЯЩИЙ, С
ЯРКОВЫРАЖЕННОЙ
СБАЛАНСИРОВАННОЙ
КИСЛОТНОСТЬЮ,
СЛИВОЧНОСТЬЮ В
ПОСЛЕВКУСИИ.

СТОИМОСТЬ: 5 600



ИСПАНИЯ

Bodega Matarromera

Регион: Руэда

Апеласьон: DO Rueda

Состав: Совиньон Блан 100%

Способ производства:

Виноград собирается

вручную в октябре с

виноградника Villalba de

Adaja. Алкогольная

ферментация проводится в

стальных чанах при

температуре не выше 16°C в

течение 10-14 дней.

EMINA 2018

ОПИСАНИЕ

В АРОМАТЕ НАСЫЩЕННЫЕ
НОТЫ ТРОПИЧЕСКИХ
ФРУКТОВ (АНАНАС, БАНАН)
ГАРМОНИЧНО
ПЕРЕПЛЕТАЮТСЯ С
ТИПИЧНЫМИ ДЛЯ ВЕРДЕХО
АРОМАТАМИ ЛАВАНДЫ,
ТОНАМИ ФЕНХЕЛЯ,
ТИМЬЯНА, СЕНА И СВЕЖЕЙ
ЗЕЛЕНИ. СРЕДНЕТЕЛОЕ С
ЯРКО-ВЫРАЖЕННОЙ,
СБАЛАНСИРОВАННОЙ
КИСЛОТНОСТЬЮ,
ПРИДАЮЩЕЙ ВИНУ
ЗАМЕТНУЮ СВЕЖЕСТЬ.
ЭЛЕГАНТНЫЕ ФРУКТОВЫЕ
ТОНА С ТИПИЧНЫМИ ДЛЯ
СОРТА ГОРЬКОВАТЫМИ
НОТАМИ В ПОСЛЕВКУСИИ

СТОИМОСТЬ: 7 400



ИСПАНИЯ

Bodega Pirineos

Регион: Сомонтано
Апеласьон: DO Somontano
Состав: Шардоне 80%,
Гевюрцтраминер 15%,
Совиньон Блан 5%

Способ производства:
Шардоне собирается в
конце августа и в начале
сентября - Гевюрцтраминер,
и Совиньон Блан.
Винификация проводится в
стальных чанах при контроле
температур 17°C в течение
14 дней.

PIRINEOS 2017

ОПИСАНИЕ

ВИНО СВЕТЛО-СОЛОМЕННОГО ЦВЕТА С ЯРКИМ ЦВЕТОЧНО-ФРУКТОВЫМ АРОМАТОМ БЕЛЫХ ЦВЕТОВ АКАЦИИ, ПИОНА, ЛЕПЕСТКОВ РОЗЫ И СПЕЛЫХ ЖЕЛТЫХ ФРУКТОВ. СРЕДНЕТЕЛОЕ, С ПРИЯТНОЙ, СБАЛАНСИРОВАННОЙ ОСВЕЖАЮЩЕЙ КИСЛОТНОСТЬЮ.

СТОИМОСТЬ: 5 800



ИСПАНИЯ

Bodegas Barbadillo

Регион: Андалусия

Состав: Паломино Фино:
100%

Способ производства:

Белое полусладкое вино
"Maestrante" от Бodega
Барбадийо изготовлено из
отборного винограда сорта
Паломино Фино,
произрастающего в Хересе.
Ферментацию производят в
танках из нержавеющей
стали при температуре 18
°C.

MAESTRANTE 2019

ОПИСАНИЕ

В ЧИСТОМ АРОМАТЕ
ВИНА ОЩУЩАЮТСЯ
ТОНА БЕЛЫХ ЦВЕТОВ И
СВЕЖИХ ФРУКТОВ.
ВИНО ОБЛАДАЕТ
СЛАДКОВАТЫМ ВКУСОМ
С ХОРОШЕЙ
КИСЛОТНОСТЬЮ И
ПРИЯТНЫМ
ГАРМОНИЧНЫМ
ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 5 200



ФРАНЦИЯ

CHATEAU LAFITTE

Регион: Бордо

Сортовой состав: Мерло:

75%, Каберне Совиньон:

20%, Каберне Фран: 5%

Насыщенный аромат черных и красных ягод, смородина, ежевика, табак, специи. Во вкусе мощное и сухое

CHATEAU LAFITTE 2016

ОПИСАНИЕ

НАСЫЩЕННЫЙ АРОМАТ
ЧЕРНЫХ И КРАСНЫХ ЯГОД,
СМОРОДИНА, ЕЖЕВИКА,
ТАБАК, СПЕЦИИ. ВО
ВКУСЕ МОЩНОЕ И СУХОЕ

СТОИМОСТЬ: 19 100



VIVINO

ФРАНЦИЯ

Moulin de Gassac

Регион: Лангедок-Руссильон

Апеласьон: IGP Pays d'Ос

Состав: Сира 100%

Способ производства:

Виноград собирается на пике зрелости в начале сентября. 100%

гребнеотделение. Виноград разных сортов смешивается и винифицируется вместе.

Алкогольная ферментация протекает в течение 8-10 дней, при температуре 25-30°C. Выдержка

осуществляется в стальных чанах в течение 5-6 месяцев.

Перед бутылированием фильтрация не проводится.

MOULIN DE GASSAC 2018

ОПИСАНИЕ

СЛОЖНЫЙ, НАСЫЩЕННЫЙ БУКЕТ РАСКРЫВАЕТСЯ АРОМАТАМИ ЧЕРНЫХ ЯГОД (ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ЕЖЕВИКА, ЕЖЕМАЛИНА) И СПЕЦИЙ. ВКУС МЯГКИЙ, ФРУКТОВЫЙ, С ГЛАДКИМИ ТАНИНАМИ, НЕЖНЫЙ И ИЗЫСКАННЫЙ. ПОСЛЕВКУСИЕ ДОЛГОЕ, ГЛАДКОЕ, ПОЛНОСТЬЮ ОТРАЖАЮЩЕЕ ТЕРРУАР.

СТОИМОСТЬ: 6 300



ИТАЛИЯ

Villa Spinosa

Регион: Венето

Апеласьон: Valpolicella DOC

Состав: Корвина Веронезе

80%, Корвиноне 10%,

Рондинелла 10%

Способ производства:

Виноград собирается с двух участков на вершине холмов зоны Вальполичелла - Negrar и Marano, сортируется,

отделяется от гребней и мягко

дробится. Ферментация

проходит при контроле

температур, не выше 28°C, в

течение 8-11 дней, с

ежедневным ремонтажем и

делестажем. Малолактическую

ферментацию проводят

осенью. Выдержка в стальных

чанах до следующего марта.

Выдержка в бутылках не менее

3 месяцев перед релизом.

VALPOLICELLA CLASSICO 2018

ОПИСАНИЕ

ВИНО РУБИНОВОГО ЦВЕТА, С ЯРКИМ БЛЕСКОМ. В БУКЕТЕ ПРЕОБЛАДАЮТ ФРУКТОВЫЕ НОТЫ, ТОНА СПЕЛОЙ ТЕМНОЙ ВИШНИ И ЧЕРЕШНИ. СРЕДНЕТЕЛОЕ, С ЯРКОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ, МОЛОДЫМИ ТАНИНАМИ.

СТОИМОСТЬ: 11 000



ИТАЛИЯ

Giuseppe Quintarelli

Регион: Венето

Апеласьон: Amarone della
Valpolicella Classico DOC

Состав: Корвина и Корвиноне
55%, Рондинелла 30%, Каберне,
Неббиоло, Кроатина,
Санджовезе 15%

Способ производства:

Ягоды подвергаются
процедуре "аппассименто",
благородная гниль начинает
появляться в ноябре и
развивается до января. В конце
января виноград проходит 20-
дневную мацерацию, а затем
алкогольную ферментацию с
выбранными дрожжами,
которая длится 45 дней.
Выдерживается вино в бочках
из славонского дуба на
протяжении 7 лет.

VALPOLICELLA CLASSICO 2000

ОПИСАНИЕ

В ДЕЛИКАТНОМ,
МНОГОГРАННОМ БУКЕТЕ
СЛЫШНЫ НОТЫ КРАСНЫХ
ЯГОД, ЕЖЕВИЧНОГО
ВАРЕНЬЯ, ГОРЬКОГО
МИНДАЛЯ, ЦВЕТОВ И
СЛАДКИХ СПЕЦИЙ, КОТОРЫЕ
СТАНОВЯТСЯ БОГАЧЕ И ЯРЧЕ
ПО МЕРЕ ТОГО, КАК ВИНО
ПРОВОДИТ ВРЕМЯ В БОКАЛЕ.
ВО ВКУСЕ ВИНО МЯГКОЕ И
БОГАТОЕ, С ПЛОТНОЙ
ТЕКСТУРОЙ И ЯРОМАТАМИ
СЛИВОВОГО ДЖЕМА,
АПЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ И
ФРУКТОВОГО ПИРОГА.
БЛАГОРОДНОЕ И
ГРАЦИОЗНОЕ,
ФЕНОМЕНАЛЬНО
СБАЛАНСИРОВАННОЕ И
УТОНЧЕННОЕ АМАРОНЕ В
ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ.

СТОИМОСТЬ: 189 500



ИТАЛИЯ

Agricola San Felice

Регион: Тоскана

Апеласьон: Chianti Classico

DOCG

Состав: Санджовезе 80%,

Колорино 10%, Пуньетелло 10%

Способ производства:

Сбор урожая в сентябре.

Ферментация в стали при контроле температур 28-30°C с последующей малолактикой.

Выдержка в словонских дубовых боттах в течение 10-12 месяцев, затем еще 2 месяца в бутылках.

CHIANTI CLASSICO 2018

ОПИСАНИЕ

ВИНО ПРИВЛЕКАЕТ ГАРМОНИЧНЫМ, ЩЕДРЫМ АРОМАТОМ С ДОМИНИРУЮЩИМИ ОТТЕНКАМИ ВИШНИ, ЧЕРНИКИ, ЕЖЕВИКИ, ПРЯНОСТЕЙ И МИНЕРАЛОВ. ВКУС ВИНА МЯГКИЙ, ОКРУГЛЫЙ, С ШЕЛКОВИСТОЙ ТЕКСТУРОЙ, НОТАМИ ЯГОДНОГО ДЖЕМА, ПРЯНОСТЕЙ И КОЖИ, СБАЛАНСИРОВАННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ И СТОЙКИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 14 900



ИТАЛИЯ

Conti Zecca

Регион: Пулия

Апеласьон: Salento Rosso IGT

Состав: Примитиво: 85%,

Другие сорта: 15%

Способ производства:

Виноград подвергается

мацерации и ферментации в

течение 12 дней при

контролируемой температуре

28-30°C. Выдержка

осуществляется в течение 12

месяцев в дубовых бочках.

DONNA MARZIA 2019

ОПИСАНИЕ

ПРЯНЫЙ АРОМАТ ВИНА
СОСТОИТ ИЗ ЯРКИХ НОТ
КЛУБНИКИ, ЧЕРНОСЛИВА И
СМОРОДИНЫ,
ДОПОЛНЕННЫХ
ОТТЕНКАМИ
КОПЧЕНОСТЕЙ, КОФЕ И
СПЕЦИЙ. ЖИВОЕ И
ЭНЕРГИЧНОЕ КРАСНОЕ
ВИНО ОТЛИЧАЕТСЯ
ОКРУГЛЫМ, ПЛОТНЫМ
ВКУСОМ С ТОНАМИ
СПЕЛЫХ ФРУКТОВ,
ШЕЛКОВИСТОЙ
ТЕКСТУРОЙ И ТЕРПКИМ
ПОСЛЕВКУСИЕМ С
НЮАНСАМИ ТАБАКА.

СТОИМОСТЬ: 7 400



ИТАЛИЯ

Conti Zecca

Регион: Пулия

Апеласьон: Salento Rosso IGT

Состав: Негроамаро 85%,
другие сорта 15%

Способ производства:

После полного
гребнеотделения и мягкого
дробления алкогольная
ферментация проводится в
течение 10 дней при контроле
температуры (25-28°C).

Аффинаж в эмалированных
цементных чанах.

LIRANU NEGROAMARO 2015

ОПИСАНИЕ

ВИНО НАСЫЩЕННОГО
ПУРПУРНОГО ЦВЕТА.
ИНТЕНСИВНЫЙ АРОМАТ
СПЕЛЫХ ТЕМНЫХ ФРУКТОВ,
С ОТТЕНКОМ СПЕЦИЙ.
ХОРОШО
СТРУКТУРИРОВАННОЕ,
МЯГКОЕ, С ПЛОТНЫМИ,
БАРХАТНЫМИ ТАНИНАМИ.

СТОИМОСТЬ: 13 100



ИСПАНИЯ

Bodega Pirineos

Регион: Сомонтано

Апеласьон: DO Somontano

Состав: Мерло 95%, Сира 5%

Способ производства:

Виноград собирается вручную в начале октября. В течение нескольких дней проводится предферментационная холодная мацерация для экстракции аромата и красящих компонентов.

Алкогольная ферментация осуществляется в стальных чанах при температуре не выше 25°C в течение 14 дней с периодическим монтажем.

Выдержка осуществляется в дубовых бочках из американского (75%) и французского (25%) дуба в течение 4 месяцев.

PIRINEOS TINTO 2016

ОПИСАНИЕ

ЯРКИЙ АРОМАТ СО СВЕЖИМИ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ ТОНАМИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ, СЛИВЫ, НЮАНСАМИ ТОМАТНЫХ ЛИСТЬЕВ, ОТТЕНЕННЫХ АРОМАТАМИ СПЕЦИЙ И ВАНИЛИ. НАСЫЩЕННОЕ, ФРУКТОВОЕ ВО ВКУСЕ, С ХОРОШО ИНТЕГРИРОВАННЫМИ ТАНИНАМИ.

СТОИМОСТЬ: 5 800



New World

НОВЫЙ СВЕТ

ЧИЛИ

MONTES

Регион: Долина Курико
Аппеласьон: D.O. Curico Valley
(Casablanca Valley)
Состав: Совиньон Блан 100%

Способ производства: Урожай собирается вручную рано утром, сохраняя виноград максимально прохладным. Проводится холодная (менее 10°C) предферментационная мацерация в течение 24-48 часов. Сок сливается и подвергается статической декантации в течение последующих 24 часов. Алкогольная ферментация осуществляется при температуре 12–13°C в течение 20-25 дней. Выдержка осуществляется в стальных чанах на осадке, который перемешивается еженедельно для стабилизации протеинов и тартратов.

SAUVIGNON BLANC RESERVA 2018

ОПИСАНИЕ

В АРОМАТЕ ГАРМОНИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ ОТТЕНКИ СВЕЖЕСКОШЕННОЙ ТРАВЫ, ЛИСТЬЕВ ТОМАТА, БЕЛЫХ ФРУКТОВ (ПЕРСИК, АНАНАС), ЦИТРУСОВЫХ И ЦВЕТОВ. ЯРКОЕ, С ОСВЕЖАЮЩЕЙ, ЯРКОЙ ФРУКТОВОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ ВО ВКУСЕ, ВИНО РАСКРЫВАЕТСЯ ИНТЕНСИВНЫМИ НОТАМИ ЛИМОНА, ПЕРСИКА И ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ НА ФОНЕ МЯГКИХ ТРАВЯННЫХ НОТ. ПРИЯТНОЕ ОСВЕЖАЮЩЕ-МИНЕРАЛЬНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ.

СТОИМОСТЬ: 6 600



АРГЕНТИНА

Luigi Bosca

гребнеотделение и отбор ягод производят вручную. Затем производят мягкое прессование винограда в течение 4-6 часов, с последующей декантацией сусла в течение 24-48 часов. Алкогольная ферментация осуществляется под контролем температуры 15°C. Перед розливом в бутылки проводится стабилизация и незначительная фильтрация.

FINCA LA LINDA CHARDONNAY UNOAKED 2018

ОПИСАНИЕ

В АРОМАТЕ ПРЕОБЛАДАЮТ ФРУКТОВЫЕ ОТТЕНКИ (ПЕРСИК, ЯБЛОКО МАНДАРИН, ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ, МАНГО, АБРИКОС, БАНАН), НА ФОНЕ КОТОРЫХ, ЦВЕТОЧНО-МЕДОВЫЕ НОТКИ, ОБРАМЛЕННЫЕ ОТТЕНКАМИ ЦИТРУСОВ. ДЕЛИКАТНОЕ, ПРЕКРАСНО СБАЛАНСИРОВАННОЕ, С МАСЛЯНИСТОЙ ТЕКСТУРОЙ, ОТЛИЧАЕТСЯ ГАРМОНИЧНЫМ ФРУКТОВЫМ ВКУСОМ С ХОРОШЕЙ, ОСВЕЖАЮЩЕЙ КИСЛОТНОСТЬЮ.

СТОИМОСТЬ: 5 750



АРГЕНТИНА

Luigi Bosca

Регион: Мендоса

Аппеласьон: DO Maipu

Состав: Вионье 100%

Способ производства: Сбор урожая, гребнеотделение и отбор ягод производят вручную. Затем производят мягкое прессование винограда в течение 4-6 часов, с последующей декантацией сусла в течение 24-48 часов. Алкогольная ферментация осуществляется под контролем температуры 15°C. Перед розливом в бутылки проводится стабилизация и незначительная фильтрация.

FINCA LA LINDA VIOGNIER 2018

ОПИСАНИЕ

В ЯРКОМ И ЧИСТОМ АРОМАТЕ ДОМИНИРУЮТ ЧАРУЮЩИЕ ТОНА СПЕЛЫХ АБРИКОСОВ, ОРХИДЕИ И МУСКУСА. ЭКЗОТИЧЕСКИЙ, ЯРКИЙ, НАСЫЩЕННЫЙ И ГАРМОНИЧНЫЙ ВКУС ВИНА ОБЛАДАЕТ ЖИРНОЙ, МАСЛЯНИСТОЙ ТЕКСТУРОЙ И ОСЕЖАЮЩЕЙ КИСЛОТНОСТЬЮ, КОТОРАЯ ПРОДЛЕВАЕТСЯ В ДЛИТЕЛЬНОМ ПОСЛЕВКУСИИ.

СТОИМОСТЬ: 5 750



ЧИЛИ

MONTES

Регион: Долина Кольчагуа
Аппеласьон: D.O. Valle de Leyda

Состав: Каберне Совиньон 85%, Мерло 15%

Способ производства:
Урожай собирается вручную. Ферментация осуществляется при 28°C в течение 15 дней. 45% вина выдерживают в дубовых барриках в течение 8 месяцев. Перед бутелированием вино фильтруется.

CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2017

ОПИСАНИЕ

В АРОМАТЕ ВИНА ЧАРУЮЩИЙ БУКЕТ ИЗ ОТТЕНКОВ СМОРОДИНЫ, ВАНИЛИ И ФИАЛКИ. ЩЕДРОЕ, СЛЕГКА ПРЯНОЕ ВИНО, ВО ВКУСЕ КОТОРОГО ЧИТАЮТСЯ ТОНА КРАСНЫХ ФРУКТОВ, МАЛИНЫ И ВИШНИ, АККУРАТНО ОТТЕНЕННЫЕ НЮАНСАМИ ДУБА. ВИНО ХОРОШО СТРУКТУРИРОВАНО, ОБЛАДАЕТ ПРИЯТНОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ И ИЗЯЩНОЙ ТАНИННОСТЬЮ

СТОИМОСТЬ: 7 200



ЧИЛИ

MONTES

Регион: Долина Кольчагуа
Аппеласьон: D.O. Valle de Colchagua (Marchigüe)
Состав: Карменер 90%, Каберне Совиньон 10%

Способ производства: Вино производится из винограда, выращенного по системе "Сухого земледелия", когда орошение происходит исключительно за счет дождей и полив осуществляется только в крайних случаях, во время засух. Это позволяет значительно улучшить качество вин, получить их с более мощными ароматами спелых фруктов и более тельными во вкусе, уменьшая содержание воды в ягодах до 65%. Алкогольная ферментация проводится в течение 15 дней при 28°C, после этого вино оставляется в контакте с кожицей еще на 15 дней для улучшения комплексности и полноты. В финале 55% вина выдерживается в новых дубовых бочках, остальной объем выдерживается во вторичных и третично использованных бочках.

CARMENERE ALPHA 2016

ОПИСАНИЕ

МОЩНЫЙ АРОМАТ РАСКРЫВАЕТСЯ НОТАМИ ЕЖЕВИКИ, ГОЛУБИКИ, ТЕМНОЙ СЛИВЫ И СУХИХ ФИНИКОВ, МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА, ВАНИЛЬНЫМИ И ПРЯНЫМИ НЮАНСАМИ КОФЕ МОККО И ЧЕРНОГО ПЕРЦА. ХОРОШО СБАЛАНСИРОВАННОЕ И СТРУКТУРИРОВАННОЕ ВО ВКУСЕ ВИНО РАСКРЫВАЕТСЯ ОКРУГЛЫМИ ТАНИНАМИ, ПОВТОРЯЯ НОТЫ АРОМАТА В ДОЛГОМ И НАСЫЩЕННОМ ПОСЛЕВКУСИИ.

СТОИМОСТЬ: 14 600



ЧИЛИ

MONTES

Регион: Долина Кольчагуа

Апеласьон: D.O. Valle de Colchagua (Arapta Valle)

Состав: Сира 90%, Каберне Совиньон 10%

Способ производства: Сбор урожая осуществляется вручную после полного созревания винограда.

Алкогольная ферментация проводится в стальных чанах при контроле температур в течение 28 дней, после чего проводится малолактика.

Выдержка осуществляется во французских бочках (1/3 новые, 1/3 вторичного и 1/3 третичного использования) в течение 12 месяцев. Перед бутылирование вино подвергается легкой фильтрации.

SYRAH ALPHA 2016

ОПИСАНИЕ

В БОГАТОМ АРОМАТЕ РАСКРЫВАЮТСЯ НОТЫ СПЕЛЫХ КРАСНЫХ ФРУКТОВ, ТЕМНОЙ СЛИВЫ, ВИШНИ, С ОТТЕНКОМ НОТ КОФЕ, СЛАДКИХ СПЕЦИЙ И МОЛОЧНЫЕ КАРАМЕЛЬНЫЕ НОТЫ. ОТМЕЧАЕТСЯ ХОРОШИЙ БАЛАНС МЕЖДУ МЯГКИМИ, ХОРОШО ИНТЕГРИРОВАННЫМИ ТАНИНАМИ И ВЫРАЖЕННОЙ ФРУКТОВОСТЬЮ. ТЕЛЬНОЕ, ОБЪЕМНОЕ, С ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫМ ФРУКТОВЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 14 600



ЧИЛИ

MONTES

Регион: Долина Касабланка
Аппеласьон: D.O. Valle de Casablanca
Состав: Пино Нуар 100%
Способ производства: Сбор урожая осуществляется вручную после полного созревания винограда. Перед началом ферментации проводится холодная мацерация при 10°C в течение 7 дней. Алкогольная ферментация осуществляется в стальных чанах при контроле температур. Выдержка 60% вина осуществляется во французских бочках (20% новые), в течение 12 месяцев. Перед бутылирование вино подвергается легкой фильтрации.

PINOT ALPHA 2018

ОПИСАНИЕ

ЖИВОЙ, ГАРМОНИЧНЫЙ АРОМАТ РАСКРЫВАЕТСЯ ЭЛЕГАНТНЫМИ НОТАМИ КЛУБНИКИ И ЦВЕТЧНЫМИ НЮАНСАМИ, В СОЧЕТАНИИ С ТОНКИМИ НОТАМИ КОЖИ И СИГАРНОЙ КОРОБКИ. ВО ВКУСЕ ЧИСТОЕ, ХОРОШО СБАЛАНСИРОВАННОЕ С МЯГКИМИ ТАНИНАМИ И ХОРОШИМ УРОВНЕМ КИСЛОТНОСТИ. ПОСЛЕВКУСИЕ С НОТАМИ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ, ЧЕРЕШНИ

СТОИМОСТЬ: 14 600



АРГЕНТИНА

Luigi Bosca

Регион: Мендоса

Аппеласьон: DO Maipu

Состав: Мальбек 100%

Способ производства:

Ручной сбор урожая, с
полным гребнеотделением.

Брожение производится в
резервуарах из
нержавеющей стали при
контроле температур 28 °С.

После завершения
спиртового брожения, вино
выдерживается в дубовых
бочках в течение 3 месяцев.
Перед бутылированием вино
подвергается легкой
фильтрации.

FINCA LA LINDA MALBEC 2018

ОПИСАНИЕ

ОБЛАДАЕТ ПРИЯТНЫМ
АРОМАТОМ С НОТАМИ
ВИШНИ МОРЕЛЛО И
СЛИВЫ,
ДОПОЛНЕННЫМИ
НЮАНСАМИ МЯТЫ,
ВАНИЛИ И СПЕЦИЙ.
ВКУС ГАРМОНИЧНЫЙ,
СОЧНЫЙ, С
БАРХАТИСТОЙ
ТЕКСТУРОЙ,
СБАЛАНСИРОВАННОЙ
КИСЛОТНОСТЬЮ И
ДЛИТЕЛЬНЫМ
ФРУКТОВЫМ
ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 5 750



VIVINO

АРГЕНТИНА

Luigi Bosca

Регион: Мендоса

Апеласьон: DO Maipu

Состав: Темпранильо 100%

Способ производства:

Ручной сбор урожая, с
полным гребнеотделением.

Брожение производится в
резервуарах из
нержавеющей стали при
контроле температур 28 °С.

После завершения
спиртового брожения, вино
выдерживается в дубовых
бочках в течение 3 месяцев.
Перед бутылированием вино
подвергается легкой
фильтрации.

FINCA LA LINDA TEMPRANILLO 2016

ОПИСАНИЕ

ВИНО ГЛУБОКОГО
ВИШНЕВО-РУБИНОВОГО
ЦВЕТА С ФИОЛЕТОВЫМИ
БЛИКАМИ. ОБЛАДАЕТ
ИНТЕНСИВНЫМ
АРОМАТОМ С НОТАМИ
СМОРОДИНЫ, ЕЖЕВИКИ,
СЛИВЫ И АЙВОВОГО
ДЖЕМА, НЮАНСАМИ
ВАНИЛИ, КЕДРА И ДУБА.
ВКУС НАСЫЩЕННЫЙ,
БОГАТЫЙ, С ПЛОТНОЙ,
БАРХАТИСТОЙ ТЕКСТУРОЙ,
СБАЛАНСИРОВАННОЙ
КИСЛОТНОСТЬЮ И
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЫМ
ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 5 750



АРГЕНТИНА

Luigi Bosca

Регион: Мендоса

Аппеласьон: DO Mendoza

Состав: Мальбек 100%

Способ производства: Сбор винограда осуществляется вручную в 18-20 кг корзины с последующим тщательным отбором лучших ягод. Проводится предферментационная холодная мацерация в течение 7 дней при 10-15°C, после чего осуществляется алкогольная ферментация в стальных 15 гл чанах с ежедневным делестажем. После завершения алкогольной ферментации вино переливается в бочки из французского дуба, где выдерживается в течение 14 месяцев. После этого вино подвергается стабилизации, фильтрации и розливу в бутылки. Выдержка в бутылках перед релизом еще как минимум 18 месяцев.

SINGLE VINYARD MALBEC 2015

ОПИСАНИЕ

ЩЕДРЫЙ АРОМАТ ВИНА ИЗОБИЛУЕТ ОТТЕНКАМИ ЕЖЕВИКИ, СЛИВЫ, ЧЕРНИКИ, ЛАКРИЦЫ И ЦВЕТОВ ФИАЛКИ. ВИНО ПРИВЛЕКАЕТ СБАЛАНСИРОВАННЫМ, ОКРУГЛЫМ ВКУСОМ С ФРУКТОВО-ЦВЕТОЧНЫМИ ТОНАМИ, СТРОГИМИ ТАНИНАМИ И СТОЙКИМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 15 350



Fortified drinks
Крепленые напитки

ИСПАНИЯ

Bodegas Gonzalez Byass

Регион: Андалусия

Аппеласьон: DD OO Jerez-Xeres-Sherry & Manzanilla - Sanlucar de Barrameda

Состав: Педро Хименес 100%

Способ производства: Виноград собирается вручную в середине августа, заизюмливается на солнце в течение нескольких дней (т.н. процесс "soleo"). После чего мягко прессуется, ферментируется только частично для сохранения высокого содержания остаточных сахаров. После ферментации вино крепится до 19% и подвергается оксидативной (в контакте с кислородом) выдержке в течение 9 лет в бочках из американского дуба по системе Solera y Criaderas, когда часть вина переливается раз в год из бочек верхнего ряда в бочки нижестоящего ряда, таким образом старое вино "воспитывает" молодое.

PEDRO XIMENEZ

ОПИСАНИЕ

ОТНОСИТСЯ К НАТУРАЛЬНО СЛАДКИМ ХЕРЕСАМ. ТЕМНЫЙ, ЦВЕТА ЧЕРНОГО ДЕРЕВА. С НЕВООБРАЗИМО БОГАТЫМ, ИНТЕНСИВНЫМ АРОМАТОМ СЛАДКИХ ЗАСУШЕННЫХ ФРУКТОВ, ТАКИХ КАК ИЗЮМ, ИНЖИР, ФИНИКИ, ЧЕРНОСЛИВ, ВЯЛЕНАЯ ДЫНЯ, ОБРАМЛЕННЫХ НОТАМИ МЕДА, ВИНОГРАДНОГО СИРОПА, ДЖЕМА И ЦУКАТОВ. ОБЛАДАЕТ БАРХАТНОЙ, ТАЮЩЕЙ МАСЛЯНИСТОЙ ТЕКСТУРОЙ С ОЧЕНЬ ДОЛГИМ, ПРИЯТНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 11 600



ПОРТУГАЛИЯ

Niepoort

Регион: Дору

Состав: Турига Насьональ, Турига Франсеса/Турига Франка, Тинта Као, Тинта Амарела, Тинта Рориз, Сузао, Другие сорта

Способ производства: Нипорт придерживается традиционного метода винификации портвейнов. Здесь, как и в старые времена, работники давят виноград ногами в огромных гранитных чанах "лагарес", что позволяет получать насыщенные танинами и пигментом портвейны. При выдержке вин вместе с небольшими дорогостоящими бочками "пипаш" объемом 500-600 литров используют также большие дубовые бочки "тонеиш" объемом 25-35 тысяч литров

RUBY

ОПИСАНИЕ

ЯРКИЙ АРОМАТ ВИНА РАСКРЫВАЕТСЯ БОГАТЫМИ ТОНАМИ ТЕМНЫХ ФРУКТОВ И ШОКОЛАДА. В ХОРОШО СБАЛАНСИРОВАННОМ, СВЕЖЕМ ВКУСЕ ПОРТО НА МИНЕРАЛЬНОМ ФОНЕ РАЗВИВАЮТСЯ ТОНА СПЕЛЫХ КРАСНЫХ ФРУКТОВ. ПОРТВЕЙН ОБЛАДАЕТ ДЛИТЕЛЬНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 8 200



ПОРТУГАЛИЯ

Niepoort

Регион: Дору

Состав: Турига Насьональ, Турига Франсеса/Турига Франка, Тинта Као, Тинта Амарела, Сузао, Тинта Рориз, Тинта Франческа

Способ производства: Ягоды собираются вручную в сентябре-октябре, после чего отправляются на винодельню, где их мнут ногами и отжимают прессом. Выдержка портвейна длится 3,5 года и проходит в старых небольших дубовых бочках

TAWNY

ОПИСАНИЕ

ПОРТВЕЙН ОБЛАДАЕТ ДЕЛИКАТНЫМ АРОМАТОМ С ТОНАМИ ОРЕХОВ И СУШЕНЫХ ФРУКТОВ
ВКУС ПОРТВЕЙНА ОБЛАДАЕТ ОТЛИЧНЫМ БАЛАНСОМ, ТОНАМИ СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ДЛИТЕЛЬНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ.

СТОИМОСТЬ: 8 200



ФРАНЦИЯ

Francois Voyer

Регион: Коньяк, Гранд Шампань

Состав: Уни блан

Способ производства: коньяк из самого сердца Гранд Шампани от известного коньячного дома Франсуа Войе. Благодаря долгому процессу выдержки (4 года), вдвое превосходящим по времени минимальный возраст спиртов для этой категории, Тер де Гранд Шампань вполне мог бы иметь название VSOP. Выдержка коньяков от Франсуа Войе производится только в бочках из дуба Лимузен

TERRES GRANDE CHAMPAGNE

ОПИСАНИЕ

КОНЬЯК ИМЕЕТ АРОМАТ С ЛЕГКИМИ ОТТЕНКАМИ ФИАЛОК И ЛИПЫ. У КОНЬЯКА МЯГКИЙ И УТОНЧЕННЫЙ ВКУС С НОТАМИ ЦВЕТОВ И МИНЕРАЛОВ. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ.

СТОИМОСТЬ: 23 200



ИТАЛИЯ

Distillerie Berta

Регион: Пьемонт, Монферрато

Состав: Мускат

Способ производства:
выдерживается в стальных
емкостях от 3-х до 6-ти
месяцев. Согласно традициям
дистиллерии Берта, процесс
дистилляции граппы проходит в
медных паровых котлах. Этот
метод приготовления крепкого
виноградного напитка не
меняется уже на протяжении
почти семидесяти лет. Граппа
"Вальдави" изготовлена из
винограда сорта Москато (он
же Мускат).

VALDAVI MOSCATO

ОПИСАНИЕ

ИНТЕНСИВНЫЙ, СВЕЖИЙ,
ГЛАДКИЙ АРОМАТ
ГРАППЫ НАПОЛНЕН
НОТАМИ ЦВЕТОВ,
АБРИКОСОВ И СЛИВ.
ГРАППА ИМЕЕТ ОЧЕНЬ
МЯГКИЙ ВКУС, В
КОТОРОМ ЧУВСТВУЮТСЯ
НЕНАВЯЗЧИВЫЕ ОТТЕНКИ
АБРИКОСА И ЖЕЛТОЙ
СЛИВЫ.

СТОИМОСТЬ: 29 700





MOZZARELLA & GOODWINE PRODUCTION



УЛ.Тыныбаева 33
+7 701 466 46 46
www.meyramgroupinfo.kz

