



ООО «РУССАН»

АССОРТИМЕНТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

(ИМПОРТ)



Вина Чили



ТЕРРАПУРА, Чили

История винодельни «TERRAPURA» началась в 2005 году, когда группа чилийцев решила объединить свою страсть к земле и любовь к вину. На текущий момент, предприятие Terrapura возглавляет семья Matetic, которая свято чтит давние традиции работы на земле и предлагает лучшие вина из каждой чилийской долины, демонстрируя разнообразие чилийского вина. Впервые на российском рынке вина «TERRAPURA» эксклюзивно представляет компания «РУССАН».

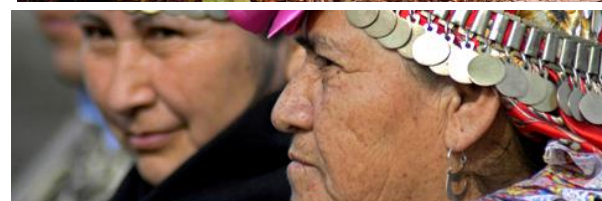
Вот что рассказывает главный винодел предприятия, Juan José San Martín:

«Южная Америка, имеет привилегированную широту для производства изысканных вин, и особенно Чили, благодаря своему разнообразному географическому ландшафту, начинающемуся на севере с пустыни Атакама до вечных льдов Папагонии и от Тихого океана до гор Анд, что находит отражение в его обширном климатическом разнообразии, микроклиматах, почвах, субрегионах и условиях для выращивания виноградных лоз.

Мы стараемся найти и выбрать лучший терруар для каждого сорта, чтобы мы могли производить вина, которые выделяются своей уникальной индивидуальностью, связанной с географическим происхождением винограда, работой каждого из наших производителей, под тщательным контролем всех процессов виноделия. Благодаря этому мы можем гарантировать качество, которое отражает уважительный и интегрированный производственный процесс с окружающей средой.

Коренные народы в истории Чили – Mapuche, люди земли. В рассказах этой эпохи помнят, что древние Mapuche имели богатую культуру, они давали имена звездам, птицам, животным, насекомым, даже рыбы и камни имели свои имена. Их глубокие знания о растениях и деревьях отражают жизненные отношения с землей, а также имена, которые описывают различные места, в которых они живут, и которые впоследствии стали именами и фамилиями, являясь признаком этого. Глубокие и древние отношения с землей означают, что это их Мать, и каждый Mapuche - дитя земли, поэтому мать-земля должна всегда защищаться своими детьми.

Террапура - это признание древней истории, происхождения Mapuche, забота и защита нашей земли».

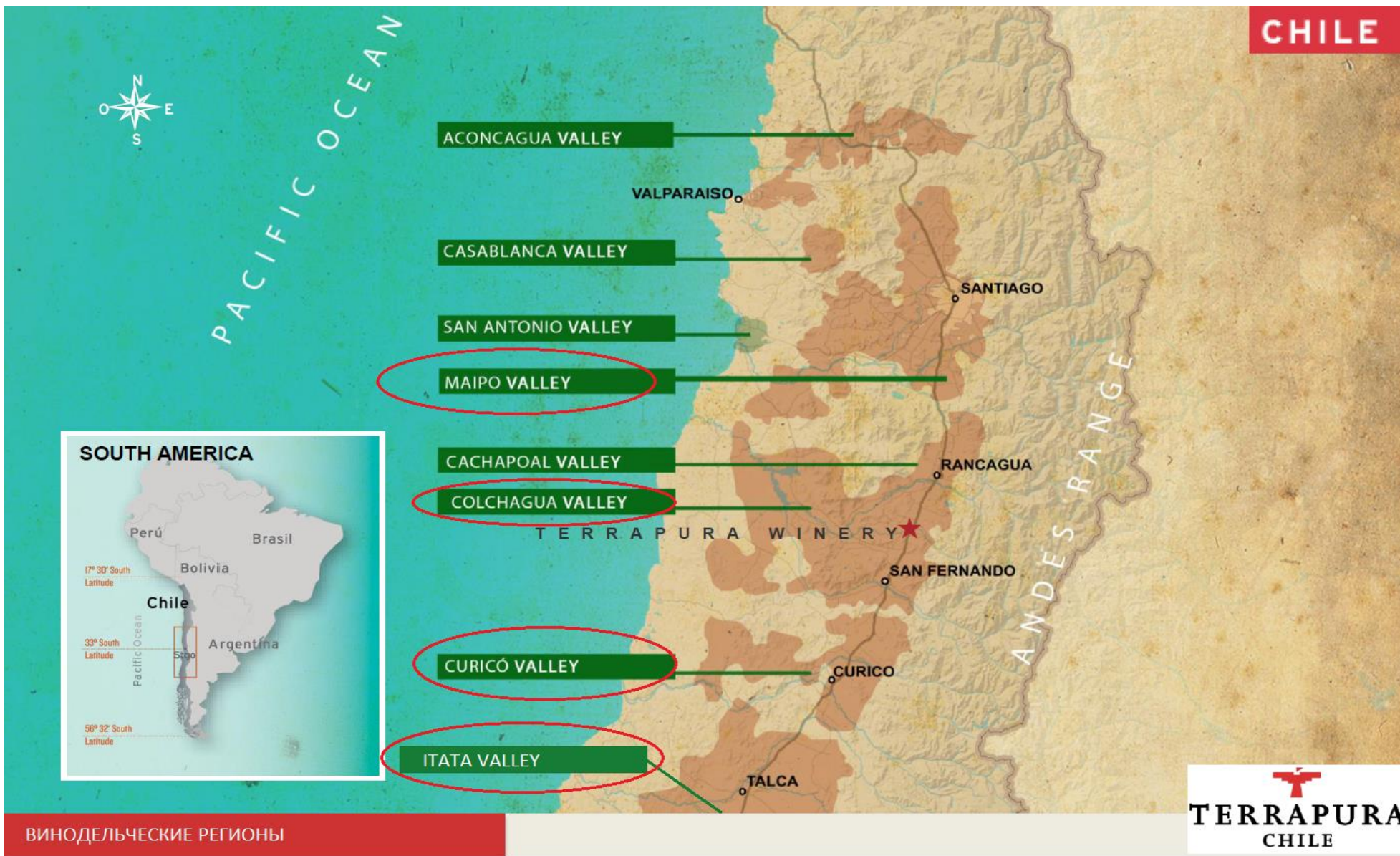




Вина Чили



ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ ЧИЛИ





Вина Чили

**TERRAPURA**
CHILE

**VENTOPURO**
CHILE

КЛИМАТ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ДОЛИНЫ И ПРОИСХОЖДЕНИЕ БРЕНДА ВЕНТОПУРО

Холодные ветры спускаются из Андских гор в Центральную долину Чили и снижают температуру воздуха в долине и днем и вечером, что создает идеальные условия для созревания винограда. Чтобы отметить это природное явление, мы назвали наше вино VENTOPURO (Чистый ветер).

Основные винодельческие регионы Чили расположены в так называемой Центральной долине. Здесь производят более 90% всех вин, производимых Чили на экспорт. И здесь сказывается влияние сразу нескольких факторов.

Слева, вдоль берега Тихого океана, тянутся Береговые горы - не слишком высокие, но, тем не менее, они несколько сдерживают потоки холодного воздуха, образующегося вблизи Тихого океана из-за влияния ледяного антарктического течения Гумбольдта.

Благодаря постоянному смешиванию воздушных потоков (теплых внутри самой долины и холодных, приходящих с побережья), здесь образуются туманы.

Справа долина ограничена гигантским заснеженным хребтом Анд. В ночное время холодный воздух с этих гор спускается в жаркую долину.

В результате разница между дневной и ночной температурой в Центральной долине очень значительна; это способствует увеличению срока вегетации лозы.

Виноград зреет гораздо медленнее, чем можно было бы представить, и способен накопить почти рекордное количество ароматических веществ.

Чтобы отметить влияние воздушных потоков на вкус чилийских вин, был создан бренд **VENTOPURO**, что переводится как «Чистый ветер».





Вина Чили

**TERRAPURA**
CHILE

VENTOPURO CARMENERE GRAN RESERVA

ВЕНТОПУРО КАРМЕНЕР ГРАН РЕЗЕРВА

Вино красное сухое выдержанное защищенного наименования места происхождения категории DO региона Долина Майпо. Год урожая 2015

Великолепное вино сорта Карменер глубокого рубинового цвета.

Его фруктовый букет демонстрирует тонкие нюансы земляники, чернослива с едва уловимыми лёгкими оттенками шалфея. Гармония вкуса восхищает, переливаясь множеством нюансов, и обнаруживает тона инжира, фиников и сливочного шоколада. Длительное шоколадно-фруктовое с шелковистыми танинами послевкусие никого не оставит равнодушным.

Виноград сорта Карменер для изготовления этого вина собирают в период между 25 апреля и 2 мая вручную с 15-ти летних лоз, расположенных в долине Майпо, с объемом урожая не более 9000 кг/га. Виноградные ягоды измельчаются и сок проходит холодную мацерацию в резервуарах в течение 5 дней при 10° С. Ферментация происходит при t28°С в баках из нержавеющей стали более 7 дней, где осуществляется ежедневная мягкая аэрация воздухом. Половина объема вина выдержано во французском дубе в течение 6 месяцев.

Вино прекрасно сочетается с блюдами из жареного мяса, оленины и утки, идеально подходит к пасте из шпината и мягким сырам типа Рокфор.

Рекомендуется сервировать немного охлажденным до температуры 16-18°С.

Емк. 0,75

Алк. 14,1%





Вина Чили



VENTOPURO SYRAH GRAN RESERVA

Вентопуро Сира Гран Резерва

Вино красное сухое выдержанное защищенного наименования места происхождения категории DO региона Долина Майпо. Год урожая 2016

Выдержанное в дубовых бочках вино Сира обладает превосходной структурой: перечные ноты и оттенки зрелых красных фруктов переплетаются с нотами тёмного шоколада, табака и лесного ореха.

Обильные зрелые танины ведут к мягкому, длительному послевкусию.

Виноград для этого великолепного вина собирают вручную в первых днях апреля на склонах с аллювиальными почвами Альто Майпо, где урожайность не превышает 8000 кг/га. После измельчения виноградные ягоды, сок проходит холодную мацерацию при 10° С в течение 7 дней. Ферментация проводится в баках из нержавеющей стали при t 28°С в течение 10 дней, где вино ежедневно проходит аэрацию воздухом. Половина объема вина, выдержана в бочках из французского дуба в течение 8 месяцев.

Вино прекрасно подойдет к красному мясу, ягненку, оленине, а также к итальянской кухне. Хорошо сочетается с различными видами сыров и лососем.

Рекомендуется сервировать немного охлажденным до температуры 16-18°С.

Емк. 0,75

Алк. 13,2%





Вина Чили

**TERRAPURA**
CHILE

VENTOPURO MERLOT RESERVA **ВЕНТОПУРО МЕРЛО РЕЗЕРВА**

Вино выдержанное защищенного наименования места происхождения категории DO региона Долина Курико красное сухое. Год урожая 2015

Это великолепное вино обладает глубоким пурпурным цветом, интенсивным ароматом с доминирующими нотами сливы, вишни и черного перца. Среднетелое, с приятной кислотностью и ярким фруктовым послевкусием.

Виноград сорта Мерло для изготовления этого вина собирают вручную на плантациях в долине Курико конце марта - начале апреля. Виноградные ягоды измельчаются, а затем в резервуарах из нержавеющей стали в течение 5 дней происходит холодная мацерация (10 ° C). После этого происходит ферментация при t 27°C в течение 8 дней, где применяется ежедневная мягкая перекачка с аэрацией воздухом. Далее вино выдерживается не менее 4-х месяцев в емкостях с внутренними дугами из французского дуба.

Вино прекрасно сочетается с различными мясными закусками, индейкой, уткой, красной рыбой на гриле.

Рекомендуется сервировать немного охлажденным до температуры 16-18°C.

Емк. 0,75

Алк. 13,6%





Вина Чили

**TERRAPURA**
CHILE

VENTOPURO PINOT NOIR RESERVA

ВЕНТОПУРО ПИНО НУАР РЕЗЕРВА

Вино красное сухое защищенного наименования места происхождения категории DO региона Долина Итата. Год урожая 2016

Пино Нуар чарующе прекрасен и обладает соблазнительной бархатистостью. Полный, интенсивный вкус ароматами вишни и черники с оттенками специй, великолепная структура, долгое приятное послевкусие.

Виноград сорта Пино Нуар для изготовления этого вина собирают на плантациях, расположенных на побережье Тихого Океана, в районе Долины Итата в конце марта. Виноградные грозди собирают вручную, затем ягоды измельчают и в течение следующих 5 дней в резервуарах из нержавеющей стали происходит холодная мацерация (10°C). После этого происходит ферментация при t до 26°C в течение 8 дней, где применяется ежедневная мягкая перекачка с аэрацией воздухом.

Это великолепное вино идеально дополнит горячие блюда из говядины, ягнёнка, утки, выдержанные сыры.

Рекомендуется сервировать немного охлажденным до температуры 16-18°C.

Емк. 0,75

Алк. 12,8%





Вина Чили

**TERRAPURA**
CHILE

VENTOPURO SAUVIGNON BLANC RESERVA

ВЕНТОПУРО СОВИЊОН БЛАН РЕЗЕРВА

**Вино защищенного наименования места происхождения категории DO региона
Долина Курико белое сухое. Год урожая 2016**

Это великолепное вино является отличным аперитивом и сопровождением к свежим салатам, блюдам из морепродуктов, устрицам и сибасу.

Достаточно легкое, энергичное, с плотной текстурой, ароматом крыжовника, цитрусовых, имбиря с оттенками мяты. Обладает хорошей кислотностью и привлекательным искристым соломенно-желтым цветом.

Виноград сорта Совиньон Блан для изготовления этого вина собирают на плантациях в районе Молина, недалеко от Андских гор в Долине Курико в середине марта. Виноградные грозди собирают вручную, затем ягоды измельчают, отжимают сок в прессе и выдерживают в холоде (8°C) в течение 2 часов. После этого происходит ферментация при t 12-14°C в течение 25 дней, где вино защищено от контакта с воздухом.

Рекомендуется сервировать охлажденным до температуры 10-12°C.

Емк. 0,75

Алк. 12,7 %





Вина Чили

**TERRAPURA**
CHILE

VENTOPURO CARMENERE

ВЕНТОПУРО КАРМЕНЕР

**Вино защищенного географического указания региона Центральная Долина
красное сухое. Год урожая 2015**

Это великолепное вино, изготовлено из самого популярного чилийского красного винограда, который считается визитной карточкой виноделия Чили – сорта Карменер.

Обладает насыщенным глубоким рубиново-красным цветом. Аромат спелых фруктов, специй и легкие травяные ноты. Вкус вина хорошо структурирован, плотный и ароматный, впечатляет длительное и стойкое послевкусие.

Идеально дополнит любые мясные блюда: говяжий стейк, жареный или на гриле, выдержанные сыры.

Рекомендуется сервировать немного охлажденным до температуры 16-18°C.

Емк. 0,75

Алк. 13,9 %





Вина Чили

**TERRAPURA**
CHILE

VENTOPURO CABERNET SAUVIGNON

ВЕНТОПУРО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

**Вино защищенного географического указания региона Центральная Долина
красное сухое. Год урожая 2015**

Это великолепное вино изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, собранного вручную с 25-летних виноградных лоз.

Обладает ароматом красных фруктов с мягкими цветочными нотами. Вкус полнотелый, мягкий, с приятными танинами.

Обладает долгим сбалансированным послевкусием.

Идеально подходит для сопровождения красного мяса и сыров.

Рекомендуется сервировать немного охлажденным до температуры 16-18°C.

Емк. 0,75

Алк. 13,9 %





Вина Чили


TERRAPURA
CHILE

VENTOPURO CHARDONNAY

ВЕНТОПУРО ШАРДОННЕ

**Вино защищенного географического указания региона Центральная Долина
белое сухое. Год урожая 2016**

Это великолепное вино изготовлено из белого сорта винограда Шардоне, собранного вручную.

Обладает интенсивным желтым цветом с зеленовато-золотистыми оттенками. Яркий фруктовый аромат с тонами спелого яблока, лимонного мармелада, ананаса, грушевого джема и тостов.

Насыщенное, шелковистое во вкусе, с гармоничной кислотностью и ореховыми нотками в послевкусии.

Идеально подходит к рыбе, морепродуктам и салатам.

Рекомендуется сервировать охлажденным до температуры 10-12°C.

Емк. 0,75

Алк. 12,9 %





Вина Чили


TERRAPURA
CHILE

VENTOPURO SAUVIGNON BLANC
ВЕНТОПУРО СОВИНЬОН БЛАН
Вино белое сухое защищенного географического указания региона
Центральная Долина. Год урожая 2016

Это великолепное вино изготовлено из белого сорта винограда Совиньон Блан, собранного вручную на виноградниках Центральной долины.

Достаточно легкое, с плотной текстурой, ароматом крыжовника, цитрусовых, имбиря с оттенками мяты.

Обладает хорошей кислотностью и интенсивным соломенно-желтым цветом.

Является отличным аперитивом и сопровождением к свежим салатам, блюдам из морепродуктов.

Рекомендуется сервировать охлажденным до температуры 10-12°C.

Емк. 0,75

Алк. 12,7 %

