



# MASI Tupungato Corbec Organic

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Raudonasis, sausas



## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Argentina, Mendoza



## GAMINTOJAS

[MASI](#)



## APDOVANOJIMAI

92 balai Wine Advocate



## ISTORIJA

MASI vyninės istorijos pradžia siejama su vynuogynais Valpolicėlos regione: vienos žymiausių itališkų vynu augimviečių besidriekiančių nuo Veronos iki Gardos ežero. Vyninės pavadinimas kilęs nuo nedidelio slėnio „Vaio dei Masi“ kurį Boscaini šeima įsigijo 1772 m. ir valdo lyg šiol. Laikui bėgant MASI plėtėsi įsigydamą vis daugiau istoriškai svarbių vynuogynų. Kadaise didikų giminei Conti Serego Aligieri, iš kurios kildinamas žymus peotas Dantė, priklausęs Chateau dabar yra valdomas MASI. Vyninė pasižymi tradiciniu ir nuosekliu požiūriu į vynuogininkystę bei vyndarystę, būtent dėl to MASI vynu yra įvaldžiusi appasimento technikos meistrystę, kuri regione buvo praktikuojama jau nuo romėnų laikų. To rezultatas – ekspresyvūs Amarone vynai, kurie nustelbia kompleksiskumu, sodrumu, ilgaamžiškumu. Nors MASI yra giliai tradiciniai, jie parodė jog gali gaminti šiuolaikinius vynus, skirtus jaunesnei auditorijai, to pavyzdžiai yra Fresco di Masi vynai.



## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

*Malbec, Corvina*

Vynas brandinamas 18 mėnesių prancūziško ąžuolo statinėse siekiant suteikti papildomos struktūros bei kompleksiskumo.



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas kvepia miško uogomis, cinamonu, deginta mediena, mėtomis. Burnoje skleidžiasi džiovintų slyvų bei likerinių vyšnių aromatais. Vynas pasižymi tvirtais, raumeningais taninais, ilgu finišu.



## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie žvėrienos patieklių su miško grybais, intensyvių troškinių, vytintos jautienos bei brandžių sūrių.



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-18°C



BARKODAS	GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
	0,75	14.5 %	

