



MASI Tupungato Passo Doble

Organic

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Raudonasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Argentina, Mendoza

GAMINTOJAS

MASI

APDOVANOJIMAI

90 balų -Falstaff

ISTORIJA

MASI vyninės istorijos pradžia siejama su vynuogynais Valpoličelos 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 vynuogyninė yra įvaldžiusi appasimento technikos meistrystę, kuri regione buvo praktikuojama jau nuo romėnų laikų. To rezultatas – ekspresyvūs Amarone vynai, kurie nustelbia kompleksškumu, 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

70% *Malbec* ir 30% *Corvina*

Vynas gaminamas panaudojant džiovintas *Corvina* vynuoges, siekiant suteikti papildomo kompleksškumo ir gelmės. Po fermentacijos vynas brandinamas prancūziško ąžuolo statinėse 9 mėnesius.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas kvėpia miško uogomis, mėlynių uogiene, laukinėmis mėtomis. Burnoje vynas šilkinių taninų, minkštos rūgšties.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie jautienos kepsnio, sodrių mėsos ir daržovių troškinių, griliuje keptų dešrelių.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16- 18°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.
0,75	13.5 %