CONO SUR 20 Barrels Pinot Noir



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Čilė, Casablanca slėnis

GAMINTOJAS

Cono Sur

APDOVANOJIMAI

2021 m. – 94 balai – Patricio Tapia, Descorchados
2018 m. – 93 balai – RobertParker.com

ISTORIJA

CONO SUR vyninė įkurta 1993 m. ir per 15 metų tapo Nr.2 vyninė Čilėje pagal pardavimų vertę. Tai pirmoji Čilės vyninė, gavusi dvigubą ISO standartą - 9001 (kokybės) ir 14001 (aplinkos apsaugos). Kompanijos tikslas – gaminti aukščiausios kokybės, išraiškingus vynus inovatyviomis technologijomis. Ši vyninė 1995 metais buvo pirmoji Pietų Amerikoje, saikingai pradėjusi naudoti sintetinius kamščius; o 2002 metais aromatingiems baltiesiems vynams implementavo užsukamų kamščių pilstymo liniją. Šiandien prie vyninės vairo matome tris savo sričių ekspertus: Matías Ríos, atsakingą už visų organiškumo, tvarumo, *CarbonNeutral* projekto įsipareigojimų valdymą, Mauricio Valderas, vyriausiąjį vyndarį, ir Carolina Gomez, kūruojančią CONO SUR vyno rūsį, visas naudojamas ąžuolo statines bei atliekančią galutinius skirtingų mišinių vertinimus. Gamintojo vyno portfelyje rasime ne vieną pionierišką projektą: pirmąjį Čilės *Viognier, Gewürztraminer*, pirmąjį Riesling iš *BÃo-BÃo* regiono. O vyninės laiko patikrintu pasididžiavimu, tiesiog ikona, yra įvardijamas burgundiškomis vyndarystės tradicijomis įkvėptas, ypač aukštus kritikų balus kasmet gaunantis CONO SUR *Ocio Pinot Noir.*

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Pinot Noir* iš *Fundo El Triángulo,* Casablanca slėnyje. 12 mėnesių 80% vyno buvo brandinama prancūziško ąžuolo statinėse (4/5 naujose). 20% dalis 2,000-5,000 litrų, seno ąžuolo *foudres.*

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vyne vyrauja nokių vyšnių, žemuogių, gervuogių, slyvų aromatai, kuriuos papildo juodojo šokolado, vanilės, dūmo, kakavos nato. Burnoje vynas stebina šaltam klimatui nebūdingu svarumu bei apvalumu, puikiai integruota vidutinio intesyvumo rūgštimi bei nokiais taninais. Ilgai išliekančio poskonio.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Išbandykite prie ant grotelių keptos ėrienos su moliūgų koše ir briuselio kopūstais, plėšytos antienos, tuno kepsnio.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16 – 17 °C