CONO SUR Bicicleta Reserva

Cabernet Sauvignon



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Čilė, Centrinis slėnis

GAMINTOJAS

Cono Sur

APDOVANOJIMAI

2015 m. – 90 balų – Falstaff

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

Cabernet Sauvignon (85%), *Merlot* (10%), *Carmenere* (2%) ir *Syrah* (3%). 8 mėnesius 20% vyno buvo brandinama prancūziško ąžuolo statinėse ir 80% plieno talpyklose.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Sodrios rubino spalvos vynas. Išraiškingų ir nokių raudonųjų uogų, slyvų aromatų, kuriuos papildo lengvi gvazdikėlių, juodojo šokolado, tabako tonai. Gerai subalansuotas vynas švelnių, smulkių taninų. Lengvo, maloniai vaisiško poskonio.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai dera su maltos raudonos mėsos patiekalais, amerikietiškos virtuvės BBQ patiekalais, brandintais sūriais: *Farmhouse Cheddar, Gruyere, Comte*

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16 – 18 °C