CONO SUR Bicicleta

Sauvignon Blanc



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Čilė, Centrinis slėnis

GAMINTOJAS

Cono Sur

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% *Sauvignon Blanc. Bicicleta* vynai yra gaminami *Carbon Neutral* ir ekologiškos vyndarystės principais, o didžioji dalis vynuogių šiam vynui yra skinama rankomis.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gelsvos spalvos su žalsvu atspalviu vynas pasižymi intensyviais pasiflorų, baltųjų gėlių, citrusinių vaisių, meliono, aromatais. Gaivus, ypatingai vaisiškas burnoje. Kaip ir turėtume tikėtis, žemesnės rūgšties lygio, lyginant su Naujosios Zelandijos ir Prancūzijos *Sauvignon Blanc* vynuogės vynais. Švelnaus, vaisiško poskonio.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Rekomenduojame prie jūros gėrybių, midijų, *fish&chips*, cezario ar graikiškų salotų.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

7 – 9 °C