CONO SUR TOCORNAL

Cabernet Sauvignon



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, 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

85% *Cabernet Sauvignon, 15%* kitos raudonosios vynuogių veislės. Vynas trumpą laiką brandinamas kontakte su amerikietišku bei prancūzišku ąžuolu.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Rubino spalvos vyne juntami juodųjų serbentų, gervuogių aromatai, kuriuos papildo vanilės, kavos užuominos. Burnoje vynas sausas, tvirtas, vidutinio ilgumo poskonio.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Dera prie jautienos, erienos mėsos patiekalų, griliuje keptų vištienos sparnelių, baklažano, brandintų kietųjų *Gouda, Muenster*, *Comté* sūrių.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16 – 17 °C