



## ПЕРВАЯ ЛИНЕЙКА ВИН “MARCO ZUNINO “ \_

Молодые, интенсивные вина, сохраняющие первородный вкус каждого сорта. Фруктовый аромат отражает специфику земель Сан Рафаэль.

Наши красные вина имеют оригинальный современный дизайн и неповторимый вкус.

В продолжение к основной гамме красных вин, мы разработали белое вино из сорта Шардоне. Ароматное, экзотическое, наиболее ярко представляющее типичные вина Нового Света.

Наше розовое вино произведено путём прямой выжимки виноградного сока и является настоящим открытием для многих аргентинцев.

### **MALBEC \_ Эмблематичный, страсть в красном**

Мальбек является результатом совместной работы человека и природы. Этот сорт выращен на виноградниках, расположенных на юго-востоке от города Сан Рафаэль, провинция Мендоса, в области Куадро Бенегас.

Пурпурный красный цвет и фруктовые ароматы характерны для этого вина, они придают особенный характер нашему 100% Мальбеку.

На вкус неординарное сочетание ароматов красных и чёрных ягод, структура вина и мягкие танины выделяют это вино из десятка других.

Это результат яркого сочетания типа почвы, климата и чистого сорта Мальбек, которые дают вину интенсивность вкуса. Это вино прошло конечную винификацию в течении 6 месяцев в бочках французского дуба и вишневых бочках из северной части Аргентины.

**ALC 14.2% by VOL**

#### **Награды 2013-2016 г.г.:**

90 баллов от Джеймса Саклинга (James Suckling Wine Spectator) 2016  
Серебрянная медаль на конкурсе Decanter, Hong Kong (90 баллов) 2016  
89 баллов на конкурсе Wine Spectator 2013  
Серебрянная медаль на конкурсе « Vinalies », Париж 2013  
Золотая медаль на конкурсе «China Wine & Spirits Awards», Гонг-Конг 2013  
Золотая медаль на конкурсе « Vinus 2013 », Мендоса – Аргентина (90 баллов)



**Wine Spectator**

**JAMES SUCKLING.COM** 

**2016  
Decanter**  
ASIA WINE AWARDS

### MALBEC BONARDA \_ Яркий, таинственный, рубиновый

Сорта этого вина Мальбек-Бонарда (60%-40%) происходят из виноградников, выращиваемых по современным технологиям и расположенных в привилегированной зоне юго-запада провинции Мендоса, Сан-Рафаэль, на высоте 670 метров над уровнем моря.

Полученное вино имеет особенные характеристики и интенсивный рубиновый цвет фиолетовых оттенков, что придаёт ему неповторимые отблески красного. Из ароматов спелых красных ягод выделяется вкус малины, клубники и смородины.

На вкус вино округленное с кислинкой и структурированными танинами, которые придают этому вину двойного сорта очень приятное послевкусие фруктовых нот.

Это вино является чистой выжимкой сортов и идеально подходит для сопровождения современных креативных блюд, благодаря своей незабываемой свежести.

**ALC 13.5% by VOL**

#### Награды 2012-2016 г.г.:

Бронзовая медаль на конкурсе « Декантер » (Decanter), Гонг-Конг 2015

Серебрянная медаль на конкурсе « Vinalies », Париж 2013

Двойная золотая медаль на конкурсе « La Mujer Elige », Мендоса – Аргентина (94 баллов) 2013

Золотая медаль на конкурсе « Terravino », Иерусалим 2013

Серебрянная медаль на конкурсе « China Wine & Spirits Awards », Гонг-Конг 2013

Серебрянная медаль на конкурсе « China Wine & Spirits Awards », Гонг-Конг 2013

Гонг-Конг 2013



2016  
**Decanter**  
ASIA WINE AWARDS

### BLEND SELECTION \_ Элегантный танец красного

Эта композиция (40% Мальбек 30% Бонарда 30% Каберне-Совиньон) происходит из виноградников, выращиваемых по современным технологиям и расположенных в привилегированной зоне юго-запада провинции Мендоса, Сан-Рафаэль, на высоте 670 метров над уровнем моря.

Благодаря исключительному сочетанию местного климата, месторасположения и виноградарства, это вино имеет глубокий красный цвет с нюансами фиолетового бархата.

Типичное вино юга Мендосы, Blend Selection выделяется своим ароматом спелых красных ягод в сочетании с нотами специй.

Вкус вина характеризуется равномерным распределением танинов и высокой концентрацией чистой выжимки сорта, которые позволяют его хранение в течение минимум 3 лет.

Это современное вино, смелое и свежее, с выразительным характером и абсолютно аргентинское!

**ALC 13.7% by VOL**

#### Награды 2012-2016 г.г.:

87 баллов от Джеймса Саклинга (James Suckling Wine Spectator) 2016  
Серебряная медаль на конкурсе в США "Tasters Guild Judging 2013", организованным журналом "Tasters Guild Journal"



**JAMES SUCKLING.COM** 

From the

# Wine Spectator

### **MALBEC RESERVA\_Аргентинская традиция**

Это моносепажное вино из сорта Мальбек, символ региона Сан-Рафаэль, расположенного у подножия гор Анды. Регион известен своим свежим воздухом и богатой почвой.

Вино имеет глубокий, насыщенный красный цвет, типичный для моносепажных вин, прошедших винификацию в дубовых бочках. Основные ноты ваниль и карамель.

Яркое вино, результат натурального качества сорта Мальбек и французской элегантности.

Данное вино прошло винификацию в дубовых бочках в течение 12 месяцев.

**ALC 13.8% by VOL**

**Награды 2014-2016 г.г.:**

92 балла от Джеймса Саклинга (James Suckling, Wine Spectator) 2016



**JAMES SUCKLING.COM** 

From the

**Wine Spectator**

### **CHARDONNAY \_ Незабываемый экзотический опыт**

Это вино 100% Шардоне является результатом тщательной селекции винограда, выращенного на юго-западе Сан Рафаэль, провинция Мендоса.

Цвет жёлтый, с оттенками интенсивного зелёного, типичным для молодого Шардоне.

При дегустации это вино представляет ноты, характерные для данного сорта, как на цвет, так и на вкус. Аромат экзотических фруктов наиболее выражен оттенками банана и ананаса.

Экзотический аромат, свежий и сбалансированный, получен путём ферментации при низких температурах в течение 30 дней.

Чистая выжимка сорта, это молодое яркое вино Нового Света!  
**ALC 13% by VOL**

#### **Награды 2013-2016 г.г.:**

Бронзовая медаль на конкурсе «Decanter Wine Awards», Лондон 2014



## ROSE \_ Ароматный Новый Свет

Для получения этого необычного Розового вина, мы бросили вызов Бонарде, эмблемному сорту, широко распространённому в нашем регионе.

Деликатный и притягательный цвет имеет все характеристики, присущие французским розовым винам Средиземноморья.

На вкус выделяются свежие, сбалансированные ароматы таких фруктов, как клубники, малины и белого персика.

Чистая выжимка сорта, это вино имеет интенсивный свежий характер, который остается в памяти как современный оригинальный алкогольный напиток!

Получен путём прямого пресса, с использованием мацерации при низких температурах в течение 9 часов и дальнейшей ферментации в течение 30 дней при средней температуре 12°C.  
**ALC 12% by VOL**

### Награды 2013-2017 г.г.:

Серебряная медаль на фестивале Pink Rosé Festival от Франка Томаса, лучшего сомелье Европы и Франции в 2017 г. (Franck Thomas)

