

## **Maverick Breechens Semillon** **Вино Мэверик Брйченс Семильон, белое сухое**

**Страна:** Австралия

**Регион:** Долина Баросса

**Производитель:** Maverick Wines Pty Ltd

**Крепость:** 13,5% об.

**Сорт винограда:** Семильон

**Особенность:** виноградники обрабатываются биодинамическими методами

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** изысканный, с тонами спелой дыни и цитрусов, тонкими нотами крем-брюле, пряностей и ореха

**Вкус:** мягкий, округлый, отлично сбалансированный с насыщенным вкусом и тонами свежих фруктов

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из морской рыбы, морепродуктов и свежих овощей, белым мясом, закусками и сырами.



## **Maverick Twins Barossa Grenache Shiraz Mourvedre**

### **Вино МэверикТвинс Баросса Гренаш Шираз Мурведр, красное сухое**

**Страна:** Австралия

**Регион:** Долина Баросса

**Производитель:** Maverick Wines Pty Ltd

**Крепость:** 14% об.

**Сорт винограда:** Гренаш Нуар 62%, Шираз 25%, Мурведр 13%

**Особенность:** виноград собирается с двух виноградников - "Триал Хиллз" в долине Иден и "Гринок Райз" в долине Баросса

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** многогранный, изысканный, с богатой палитрой ягодных оттенков, штрихами черной вишни, пряностей и сухих трав

**Вкус:** мягкий, теплый, изысканный вкус, демонстрирующий великолепный баланс и отличную питкость. Гладкая, эластичная текстура подчеркивает сочность фруктовых нот, а устойчивое послевкусие украшено намеками пряностей

**Температура подачи:** 18-22 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами, рагу и спагетти.



Компания Maverick была образована в 2004 году. Сегодня это одна из лучших бутиковых виноделен Австралии. Компании принадлежит более 40 га виноградников в самых выдающихся терруарах долин Баросса (Barossa Valley) и Эден (Eden Valley). Около половины лоз уже достигли 50-летнего возраста, а многие еще старше. На винограднике Old Ben встречаются 100-летние лозы Шираза, а на винограднике Greenock Rise – 100-летние лозы сорта Гренаш и Рислинг, посаженный еще в 1860-х годах. Многие годы этот виноград высочайшего качества использовался самыми известными австралийскими винодельнями, сейчас из него делают вина Maverick.

Все виноградники и винодельня Maverick признаны органическими Национальной Ассоциацией Экологического Сельского Хозяйства Австралии (NASAA – National Association of Sustainable Agriculture of Australia). На виноградниках применяются только экологически рациональные и биодинамические методы ухода. Они производят собственный органический компост, чтобы восполнить ежегодные потери. Используют овец, чтобы избавиться от сорняков и травы на виноградниках. Искусственный полив лоз не применяются, благодаря чему у них сильнее развивается корневая система, улучшается окружающая экосистема, а сам виноград получается выдающегося качества, что и является главным условием для производства великого вина. Урожай собирается вручную. Все вина Maverick производятся из собственного винограда, благодаря чему проще контролировать весь процесс производства, и можно сделать его более гармоничным с природой.

На винодельне используются ферментационные чаны емкостью от 1 до 3 тонн. Это позволяет ферментировать виноград с каждого участка отдельно. Выдержка проходит в бочках из французского дуба, около трети которых новые. Компания стремится производить элегантные сортовые вина с одного виноградника, напоминающие по своему стилю вина Северной Роны. Эти

вина производятся в ограниченных количествах и сочетают в себе выдающее качество и удивительную ценность.