

## **Robert Mondavi Private Selection Sauvignon Blanc**

### **Вино Роберт Мондави Приват Селекшн Совиньон Блан, белое сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Центральное побережье

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Совиньон Блан

**Крепость:** 13,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром

**Выдержка:** непродолжительная в нержавеющей стали

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** выразительный, с нотами лемонграсса, цедры лайма, грейпфрута, маракуйи, дыни и акации

**Вкус:** освежающий, легкотельный, кислотность стремится к высокой, с яркими цитрусовыми оттенками, тонами экзотических фруктов и минеральным послевкусием

**Температура подачи:** 6-8°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается со свежими морепродуктами, салатами из сезонных овощей с легкой заправкой, нежирной белой рыбой и птицей су-вид



## **Robert Mondavi Private Selection Chardonnay**

### **Вино Роберт Мондави Приват Селекшн Шардоне, белое сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Центральное побережье

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Шардоне

**Крепость:** 13,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, прессование целыми гроздьями

**Выдержка:** 70% вина в бочке из французского дуба в течение 8 месяцев (процентное соотношение и время выдержки могут отличаться в зависимости от года урожая, но бочка всегда присутствует)

**Цвет:** соломенный с золотистыми бликами

**Аромат:** выразительный, с оттенками желтого яблока, ананаса, лимонного крема, тоста, ванили и опаленного дуба

**Вкус:** полнотельный, кислотность средняя, с нотами цитрусовых, запеченного яблока, сливок, нюансами кондитерских специй в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с морепродуктами на гриле, поджаренной рыбой или птицей, пастой в сливочном соусе, молодыми сырами



## **Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir**

### **Вино Роберт Мондави Приват Селекшн Пино Нуар, красное сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Центральное побережье

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Пино Нуар

**Крепость:** 13,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, малолактическая ферментация

**Выдержка:** в бочках из французского дуба 10 месяцев

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, с оттенками спелой вишни, черешни, малины и фиалки, специй, сладкого табака и ванили

**Вкус:** сочный, с шелковистыми танинами на низком уровне, кислотность выше среднего, с тонами садовых ягод и пряностей в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с тунцом с пряностями, прижаренной птицей, теплыми салатами с мясом на гриле, мягкими сырами с корочкой из белой плесени



**Robert Mondavi Private Selection Bourbon Barrel Aged Cabernet  
Sauvignon**

**Вино Роберт Мондави Приват Селекшн Бурбон Баррел Эйджд  
Каберне Совиньон, красное сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Центральное побережье

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон

**Крепость:** 14,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром

**Выдержка:** часть вина (10-15%, соотношение может меняться в зависимости от года урожая) выдерживается в бочках из-под бурбона 10 месяцев

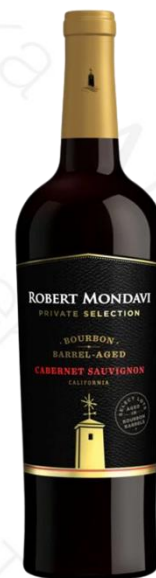
**Цвет:** глубокий рубиновый

**Аромат:** насыщенный, проявляет ноты ежевики, черносмородинового джема, молочного шоколада, коричневого сахара, кофе мокко, обугленной древесины

**Вкус:** сложный, полнотелый, с бархатистыми танинами выше среднего, сочной кислотностью, тонами ванили и карамели, специй и черных ягод в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается со стейком тибон, каре ягненка, дичью и говядиной с овощами на гриле, а также выдержанными сырами



**Robert Mondavi Private Selection Rum Barrel Aged Merlot**

**Вино Роберт Мондави Приват Селекшн Рам Баррел Эйджд Мерло,  
красное сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Центральное побережье

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Мерло

**Крепость:** 14,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром

**Выдержка:** часть вина (10-15%, соотношение может меняться в зависимости от года урожая) выдерживается в бочках из-под рома 10 месяцев

**Цвет:** бордово-рубиновый

**Аромат:** богатый, проявляет ноты черешни, черной сливы, черники, дуба, кокоса, патоки, кленового сиропа и ванили

**Вкус:** сложный, полнотелый, с бархатистыми танинами на среднем уровне, сочной кислотностью, тонами ванили, темного шоколада и древесных специй в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с тунцом с пряностями, прижаренной птицей, теплыми салатами с мясом на гриле, мягкими сырами с корочкой из белой плесени



## Robert Mondavi Sauvignon Blanc Napa Valley

### Вино Роберт Мондави Совиньон Блан Напа Вэлли, белое сухое

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Долина Напа

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Совиньон Блан (возможно добавление небольшого количества Семильона)

**Крепость:** 13,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, деликатное прессование целыми гроздьями, частичная ферментация в дубе

**Выдержка:** непродолжительная в нержавеющей стали (не исключена также и частичная выдержка в дубе)

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** яркий, сложный, с оттенками дыни, гуавы, грейпфрута, засахаренного апельсина, парафина, шалфея, а также сливочными и минеральными акцентами

**Вкус:** освежающий, среднетелый, кислотность стремится к высокой, с тонами цедры лимона, экзотических фруктов, крыжовника и солоноватыми нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с севиче из рыбы, морепродуктами в сливочном масле с чесноком, салатами с запеченной спаржей и артишоками, пастой с пряными травами



## Robert Mondavi Chardonnay Napa Valley

### Вино Роберт Мондави Шардоне Напа Вэлли, белое сухое

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Долина Напа

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Шардоне

**Крепость:** 13,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, прессование целыми гроздьями, ферментация в дубовой бочке, частичная малолактическая ферментация

**Выдержка:** во французском дубе на дрожжевом осадке с регулярным батоннажем в течение 9 месяцев (длительность может меняться в зависимости от года урожая)

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** яркий, сложный, с оттенками экзотических фруктов, персика, сливок, кондитерских специй, соленого масла и пралине, а также деликатным дымком

**Вкус:** комплексный, полнотелый, кислотность выше среднего, с тонами лимона и помело, крема, выпечки и запеченных фруктов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с ракообразными, птицей в панировке, пастой в жирных и сливочных соусах – карбонара или с мидиями и рапанами, плотными крем-супами





## **Robert Mondavi Cabernet Sauvignon Napa Valley**

**Вино Роберт Мондави Каберне Совиньон Напа Вэлли, красное сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Долина Напа

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон (возможно добавление небольшого количества сортов Каберне Фран, Пти Вердо, Мерло и/или Мальбек)

**Крепость:** 15% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, частичная ферментация в дубе

**Выдержка:** в бочках из французского дуба 12-16 месяцев

**Цвет:** глубокий бордово-рубиновый

**Аромат:** многослойный, благоухает нотами чернослива, черной смородины, лакрицы, каркаде, темного шоколада, ванили, гвоздики, кедр и ментола

**Вкус:** насыщенный, полнотелый, с бархатистыми танинами на высоком уровне, кислотность выше среднего, с тонами черных фруктов, древесных специй, грецкого ореха и табака в послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается со стейком сильной прожарки, бургерами с говядиной и сыром, жарким из субпродуктов с восточными специями, бараниной с пряными травами



## **Robert Mondavi The Estates Fumé Blanc Oakville**

**Вино Роберт Мондави Зе Эстейтс Фюме Блан Оквилл, белое сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Долина Напа, Оквилл

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Совиньон Блан (возможно добавление небольшого количества Семильона)

**Крепость:** 13,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, ферментация в дубовой бочке; виноградники в зоне Оквилл, находящейся в составе Долины Напа; выполнено в стиле Fumé («копченый», с дымком), выдержанный в дубовых бочках Совиньон Блан

**Выдержка:** в бочках из французского дуба на дрожжевом осадке с батоннажем в течение 10 месяцев

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** многослойный, выражает ноты ванильного и лимонного крема, сливок, сгоревшей спички, манго, лимонной цедры, помело, грейпфрута, имбиря, мяты, фенхеля, белого перца и минеральные нюансы

**Вкус:** насыщенный, полнотелый, кислотность высокая, с тонами спелых цитрусовых, тропических фруктов, пряностей, дымка и солоноватыми нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с блюдами азиатской кухни, рыбным супом с морепродуктами (например, буйабес), салатами с пряными и пикантными заправками, салатом цезарь, копченой рыбой и птицей



**Robert Mondavi The Estates Cabernet Sauvignon Oakville**  
**Вино Роберт Мондави Зе Эстейтс Каберне Совиньон Оквилл, красное сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Долина Напа, Оквилл

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон (возможно добавление небольшого количества сортов Каберне Фран, Пти Вердо, Мерло и/или Мальбек)

**Крепость:** 15% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, частичная ферментация в дубе; виноградники в зоне Оквилл, находящейся в составе Долины Напа

**Выдержка:** в бочках из французского дуба 12-16 месяцев

**Цвет:** глубокий бордово-рубиновый

**Аромат:** комплексный, выражает ноты подвяленных ежевики, черники и черной смородины, чернослива, инжира, грецкого ореха, черного чая, пепла, графита, эстрагона, кедра, хьюмидора, кожи, аниса и ментола

**Вкус:** насыщенный, плотный, с бархатистыми танинами на высоком уровне, кислотность высокая, с тонами увяленных фруктов, восточных специй, дымка, анималистики и табака в послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается со стейком сильной прожарки, бургерами с говядиной и сыром, жарким из субпродуктов с восточными специями, бараниной с пряными травами



**Robert Mondavi The Reserve Fumé Blanc To Kalon**

**Вино Роберт Мондави Зе Резерв Фюме Блан Ту Калон, белое сухое**

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Долина Напа, Оквилл

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Совиньон Блан (возможно добавление небольшого количества Семильона)

**Крепость:** 14,5% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, ферментация в дубовой бочке; отдельный виноградник Ту Калон в зоне Оквилл, находящейся в составе Долины Напа; выполнено в стиле Fumé («копченый», с дымком), выдержанный в дубовых бочках Совиньон Блан

**Выдержка:** в бочках из французского дуба на дрожжевом осадке с батонажем в течение 10 месяцев

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** многогранный, пышный, выражает ноты жасмина, древесины, сливочного масла, соленой карамели, спелого абрикоса, манго, ананаса, сгоревшей спички, мяты, чабреца, миндаля и воска, минеральные нюансы

**Вкус:** насыщенный, плотный, кислотность высокая, с тонами засахаренных цитрусовых, персика, соленой карамели, маракуйи, пряностей, дымка и марципана в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с блюдами вьетнамской кухни, салатами с пряными и пикантными заправками, травами, чесноком, артишоками, жирной рыбой горячего копчения, ризотто с выдержанными сырами и ракообразными, тушеной в сливочных и ореховых соусах птиц



# Robert Mondavi The Reserve Cabernet Sauvignon To Kalon Вино Роберт Мондави Зе Резерв Каберне Совиньон Ту Калон, красное сухое

**Страна:** США

**Регион:** Калифорния, Долина Напа, Оквилл

**Производитель:** Robert Mondavi

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон (возможно добавление небольшого количества сортов Каберне Фран и/или Пти Вердо)

**Крепость:** 15% об.

**Особенность:** ручной сбор урожая рано утром, частичная ферментация в дубе; отдельный виноградник Ту Калон в зоне Оквилл, находящейся в составе Долины Напа

**Выдержка:** в бочках из французского дуба 12-16 месяцев

**Цвет:** глубокий бордово-рубиновый

**Аромат:** сложный, пышный, выражает ноты подвяленных ежевики, черники и черной смородины, чернослива, сухотравья, лаванды, ладана, чернил, лакированной древесины, кедра, табачного листа, какао, кожи, земли, гвоздики и мяты

**Вкус:** богатый, плотный, с бархатистыми танинами на высоком уровне, кислотность высокая, с тонами горького шоколада, сухофруктов, пряных трав, дымка, каркаде в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 16-18°C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с блюдами из дичи, говядиной на гриле с грибами и трюфелем, бараниной с восточными специями, ребрышками барбекю, ростбиф и бифштекс с перченым соусом или дегильяс



**ROBERT MONDAVI**  
WINERY

из знаменитого виноградника To Kalon в Долине Напа (высажен в 1868 году). Вина Mondavi's Private Selection относятся к крупному апелласьону (AVA) Центрального побережья.

Сегодня винодельня производит вина из множества сортов винограда (не только лишь прославивших Калифорнию Каберне Совиньон и Совиньон Блан), включая Мерло, Шардоне, Зинфандель, Пино Нуар и Москато.

Один из самых выдающихся вкладов Мондави в калифорнийское виноделие произошел благодаря сотрудничеству с бароном Филиппом де Ротшильдом из Château Mouton Rothschild. Культовое вино Opus One, получившееся в результате из совместной работы, впервые появилось в 1980 году и стало одним из самых знаковых вин Каберне Совиньон в Калифорнии, получив как высокие оценки, так и высокие цены.

Позднее последовали проекты с маркизами Антинори и Фрескобальди в Италии и Эдуардо Чедвиком в Чили. В 80-е и 90-е годы производство было сконцентрировано на премиальных высококачественных винах, и до сих пор на полках можно найти отголоски тех времен, в этом причина высокой цены - бренд Robert Mondavi снискал славу у ценителей хорошего вина, завоевал множество медалей и высоких оценок в рейтингах у признанных винных экспертов.

Роберт был амбассадором и патриархом калифорнийского виноделия. Он был уверен, что в Калифорнии можно производить уникальные вина, которые могут конкурировать с винами Старого Света, и выбрал для них собственную маркетинговую стратегию, определившую стиль новосветских вин на долгие годы. Мондави также одним из первых стал использовать такие методы, как холодная ферментация и выдержка в бочках. В 1968 году он сделал сухой, выдержанный в дубе совиньон блан, непопулярный в то время в Калифорнии сорт, и назвал его «фюме блан», создав тем самым новый стиль. Мондави скончался в 2008 году в возрасте 94 лет.



Линейка вин Private Selection. Создана в 1994 году по инициативе основателя компании и интересна тем, что раскрывает богатый потенциал калифорнийских виноградников за более демократичную цену.

Основная линейка - вина из Долины Напа (со светлыми этикетками). Флагманские вина компании, отмеченные рядом наград, отражающие не только истинный стиль Калифорнии, но и отдельных престижных терруаров.

Премиальные линейки - The Estates, AVA Oakville (Эстейтс, виноградники в зоне Оквилл, находящейся в составе Долины Напа) и The Reserve, To Kalon, AVA Oakville (Резерв, отдельный виноградник Ту Калон в зоне Оквилл). Самые высоко оцененные и с наибольшим потенциалом к хранению и выдержке.

Истоки виноделия в Оквилле восходят к 1868 году, когда Генри Уокер Крэбб разбил там свой первый виноградник. Крэбб назвал виноградник To Kalon (kalon означает «высшая красота» по-гречески) - это название сохранил Роберт Мондави, когда купил участок почти столетие спустя. Это очень ценное и престижное место для возделывания винограда и производства превосходных вин.