

Juan Carrau Chardonnay
Вино Хуан Каррау Шардонэ, белое сухое

Страна: Уругвай

Регион: Лас-Виолетас, Канелонес

Производитель: Juan Carrau

Сорта винограда: Шардоне 100%

Крепость: 13,5% об.

Особенность: контролируемая температура ферментации 16°C

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: яркий, насыщенный, с богатой палитрой цитрусовых оттенков и нюансами ананаса и зеленого яблока

Вкус: сбалансированный, с яркой кислотностью средней интенсивности, с оттенками цитрусовых и тропических фруктов

Температура подачи: 10°C

Рекомендации по употреблению: гармонирует с блюдами из кролика и курицы, пастой, блюдами с морепродуктами



Juan Carrau Tannat
Вино Хуан Каррау Таннат, красное сухое

Страна: Уругвай

Регион: Лас-Виолетас, Канелонес

Производитель: Juan Carrau

Сорта винограда: Таннат 100%

Крепость: 12,5% об.

Особенность: ручная сборка и транспортировка винограда в ящиках. Двухдневная мацерация при низкой температуре и ферментация в нержавеющей стали при температуре 22°C

Выдержка: 9 месяцев в бочках четвертого наполнения

Цвет: гранатовый

Аромат: яркий, интенсивный с тонами красных фруктов, вишни, оттенками чернослива и изюма

Вкус: гармоничный с яркими бархатистыми танинами и средней интенсивности кислотностью с легкими дымными тонами и оттенками сухофруктов

Температура подачи: 15°C

Рекомендации по употреблению: идеально для сопровождения блюд из говядины и баранины с сильной тепловой обработкой и твердыми сырами



Juan Carrau Gran Reserva Petit Manseng
Вино Хуан Каррау Гран Резерва Пти Мансан, белое сухое

Страна: Уругвай

Регион: Канелонес

Производитель: Bodegas Carrau

Сорта винограда: Пти Мансан-100%

Особенность: ручной сбор, ограниченная урожайность, ферментация проходит в 300-литровых бочках из французского дуба

Выдержка: 10 месяцев в бочках из французского дуба

Крепость: 14,5 % об

Цвет: золотисто – соломенный

Аромат: деликатный, гармоничный, раскрывается тонами абрикоса, персика, цветочного меда, и сладких цитрусов с тонкими тонами шафрана

Вкус: сбалансированный, освежающий, с изящной кислотностью, раскрывается нотами белых фруктов, цитрусов и пикантным послевкусием

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: сочетается с полутвердыми сырами, блюдами из птицы и белого мяса, а также с блюдами из рыбы



Juan Carrau Gran Reserva Tannat-Cabernet

Вино Хуан Каррау Гран Резерва Таннат-Каберне, красное сухое

Страна: Уругвай

Регион: Канелонес

Производитель: Bodegas Carrau

Сорта винограда: Таннат – 50%, Каберне Совиньон – 30%, Каберне Фран – 20%

Особенность: ручной сбор, ограниченная урожайность, ферментация длилась 14 дней при контролируемой температуре в чанах из нержавеющей стали, яблочно-молочное брожение

Выдержка: 18 месяцев (50% - в бочках из американского дуба, 50% - в бочках из французского), после чего 1 год в бутылке

Крепость: 13,5 % об.

Цвет: рубиновый с фиолетовыми отблесками

Аромат: насыщенный, многогранный, раскрывается тонами спелых красных ягод и фруктов, сливы, чернослива, шоколада, черного перца, табачного листа и легкими нюансами карамели и ванили

Вкус: насыщенный, округлый, сбалансированный, раскрывается тонами чернослива, ежевики, спелой черешни, вишневой косточки, а также нюансами специй и табачного листа в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: сочетается с блюдами из красного мяса высокой тепловой обработки, тушеной говядиной, ребрышками на гриле, пастой и сырами.



Bodegas Carrau Amat Tannat

Вино Бодэгас Каррау Гран Резерва Таннат, красное сухое

Страна: Уругвай

Регион: Канелонес, Лас-Виолетас

Производитель: Bodegas Carrau

Сорта винограда: Таннат

Выдержка: 18 месяцев в бочках из американского и французского дуба и 12 месяцев в бутылке

Крепость: 14 % об.

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: яркий, раскрывается нотами малины, чернослива, черной смородины в сочетании с тонкими оттенками влажной древесины, черного перца и какао

Вкус: мощный, яркий, насыщенный, округлый, сбалансированный, с бархатистыми танинами и тонами черники, графита и специй в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Рекомендации по употреблению: сочетается с блюдами из красного мяса, дичи высокой тепловой обработки и выдержанными сырами



**BODEGAS
CARRAU**
DESDE 1257

Bodegas Carrau — один из крупнейших производителей высококачественных вин в Уругвае. Семья Каррау ведет свое винодельческое наследие с 1752 года, когда первое из уже десяти поколений виноделов приобрело виноградники на бывшей родине семьи в Каталонии, Испания. Забегаем вперед на несколько поколений - Хуан Каррау Суст, изучавший энологию в школе виноделия в Вилафранка-дель-Пенедес, закрывает семейную винодельню в Каталонии в начале

финансового и политического кризиса в Испании в 1929 году и эмигрирует в Уругвай, на родину своей супруги. Будучи энологом по профессии, Хуан Каррау Суст сначала становится виноделом винодельни «Santa Roza», а со временем и акционером компании. Он был первым, кто привёз в Уругвай технологию производства «шампанского», а также тем, кто посадил сорта винограда Неббиоло и Таннат в регионе Лас-Виолетас, расположенном в 40 км. к северу от Монтевидео. После тяжёлой болезни отца, один из сыновей Хуана Каррау Суста – юный Хуан Франсиско Каррау Пуйоль, берет на себя управление винодельней «Santa Roza», которой до своего выхода из этого бизнеса руководит 32 года, превратив её в одну из самых успешных виноделен в Уругвае. В 1976 году он запускает свой собственный амбициозный проект по производству изысканных вин – «Vinos

Finos Juan Carrau», для которого импортирует селекционные безвирусные лозы с революционными для того времени характеристиками. Данный проект в ноябре 1977 года объявляется национально значимым, поскольку, среди прочего, его целью стало экспортировать и сделать уругвайские вина известными на международном рынке. Важность этого предприятия подчеркивает то, что его считают отправной точкой нового этапа в виноградарстве Уругвая. Новая компания приобретает винодельню Пабло Варци, которая была основана еще в 1887 году, реставрирует и переоснащает её, что позволило Bodegas Carrau сформировать основу для экспорта своих вин.

В настоящее время у руля компании стоит Хавьер Каррау (9-е поколение), а уже 10-е поколение, дети Хавьера, работают в компании более 10 лет. Сын Маркос, является биологом и виноделом, в то время как дочь Джулиана, отвечает за администрирование и маркетинг.