

Woow Torrontes
Вино Báу Торóнтес, белое сладкое

Страна: Аргентина

Наименование: Мендоса, категория I.P.

Производитель: Valentin Bianchi S.A.C.I.F.

Крепость: 8 % об.

Тип: натурально-сладкое, с остаточным углекислым газом

Метод производства: остановка брожения холодом

Сорта винограда: Торонтес

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: освежающий, с явными оттенками мандарина, дыни, а также персика, белой розы и жасмина

Вкус: среднетелое, маслянистое, приятная сладость, отлично сочетается с освежающей кислотностью, а в длительном послевкусии присутствуют спелые тропические фрукты, медовые, нотки и легкие отголоски пряностей

Гастрономия: подавать в качестве аперитива, к рыбе и морепродуктам, а также составит гармоничную пару десертам, мягким сырам и фруктам

Температура подачи: 8-10 °C



Woow Malbec-Merlot
Вино Báу Мальбék Мерлó, розовое сладкое

Страна: Аргентина

Наименование: Мендоса, категория I.P.

Производитель: Valentin Bianchi S.A.C.I.F.

Крепость: 8,5 % об.

Тип: натурально-сладкое, с остаточным углекислым газом

Метод производства: остановка брожения холодом

Сорта винограда: Мальбек 50%, Мерло 50 %

Цвет: насыщенный розовый

Аромат: тона сливы и фиалки отлично переплетаются с разнообразными красными спелыми ягодами, в частности клубникой и ежевикой

Вкус: среднетелое, маслянистое, приятная сладость, отлично сочетается с освежающей кислотностью и нотами вишни, пряных трав и ярко выраженными тонами малины в послевкусии

Гастрономия: подавать к красному мясу и рыбе, приготовленным на гриле, овощам и зрелым сырам, десертам

Температура подачи: 8-10 °C



Woow Bonarda
Вино Báу Бонáрда, красное сладкое

Страна: Аргентина

Наименование: Мендоса, категория I.P.

Производитель: Valentin Bianchi S.A.C.I.F.

Крепость: 8,5 % об.

Тип: натурально-сладкое, с остаточным углекислым газом

Метод производства: остановка брожения холодом

Сорта винограда: Бонарда

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: наполнен джемовыми ежевичными и малиновыми нотами, которые отлично дополняются другими красными ягодами и намеками на шоколад

Вкус: среднетелое, маслянистое, приятная сладость, отлично сочетается с освежающей кислотностью и низким уровнем терпкости, а также с длительным послевкусием, посвященным переспелым ягодам и оттенками пряностей и цветов

Гастрономия: подавать к красному мясу приготовленному на гриле, зрелым сырам и десертам

Температура подачи: 8-10 °C

