

## **Catena Cabernet Sauvignon**

### **Вино Катэна Кабернэ Совиньон, красное сухое**

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Долина Юко

**Производитель:** Bodega Catena Zapata

**Крепость:** 13,5% об.

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон 90%, Каберне Фран 7%, Пти Вердо 3%

**Выдержка:** 6-8 месяцев в бочках из французского дуба

**Особенность:** брожение проводится при помощи диких дрожжей, виноград собран с участков Агрело (950 м над уровнем моря), Вилла Бастиас (1120 м), Альтамира в Ла-Консалте (1095 м) и Эль Сепилльо, Еугенио Бустос (1090 м)

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** щедрый, многогранный, с яркими нотами спелых ягод малины, земляники, красной смородины, дополняется оттенками гвоздики, перца, корицы и пряных трав

**Вкус:** насыщенный, богатый, с выразительными тонами черной смородины, малины, кедра и орегано, послевкусие продолжительное с шелковистыми танинами

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** блюда из красного мяса, такие как стейк из говядины и каре ягненка



## **Catena Malbec**

### **Вино Катэна Мальбэк, красное сухое**

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Долина Юко

**Производитель:** Bodega Catena Zapata

**Крепость:** 13,5% об.

**Сорта винограда:** Мальбек 100%

**Выдержка:** 6-8 месяцев в бочках из французского дуба

**Особенность:** брожение проводится при помощи диких дрожжей, виноград собран с участков Лунлунта (920 м над уровнем моря), Эль Сепилльо, Еугенио Бустос (1090 м) и Гуалгаллари (1450 м)

**Цвет:** тёмно-рубиновый

**Аромат:** яркий, элегантный, соткан из нот красных ягод, вишни, темных фруктов, сменяющихся оттенками трав, специй и фиалки

**Вкус:** мягкий, бархатистый, с мелкозернистыми, округлыми танинами, освежающей фруктовой кислинкой и сочными ягодными тонами, дополненными в сухом послевкусии тонами шоколада, сушеных трав и цветов

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** блюда из мяса с кисло-сладким соусом или каре ягненка, тушеного с черносливом



## **Adrianna Vineyard Fortuna Terrae Malbec**

### **Вино Адрианна Винеярд Фортүна Тэрра Мальбэк, красное сухое**

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Долина Юко

**Производитель:** Bodega Catena Zapata

**Крепость:** 14% об.

**Сорта винограда:** Мальбек 100%

**Выдержка:** 14-18 месяцев в фудрах из французского дуба объемом 500л

**Особенность:** брожение проводится при помощи диких дрожжей, виноград собран с участка Адрианна (1500 м над уровнем моря)

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** богатый, насыщенный, с оттенками черной черешни, вишни, сладкой сливы, ежевики, сладких специй, полевых цветов, какао-бобов и деликатного дымка

**Вкус:** обволакивающий, с ощутимыми шелковистыми танинами, с тонами спелых лесных ягод, черной смородины, пряных трав, брауни и кофе в пикантном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** блюда из дичи в насыщенных соусах, рагу из баранины и козлятины в пряностях с овощами, эмпанадос с мясом, жареная свинина на гриле



## Catena Zapata Malbec Argentino

### Вино Катэна Запата Мальбэк Арджентино, красное сухое

**Страна:** Аргентина

**Регион:** Мендоса, Долина Юко

**Производитель:** Bodega Catena Zapata

**Крепость:** 14% об.

**Сорта винограда:** Мальбек 100%

**Выдержка:** 18 месяцев во французских бочках

**Особенность:** ручной сбор, ферментация в бочках при помощи диких дрожжей, урожай собран со старых лоз с дофиллоксерного виноградника Анжелика (920 м над уровнем моря) и виноградника Никасия (1095 м)

**Цвет:** тёмно-рубиновый

**Аромат:** яркий, насыщенный, наполнен нотами черники, черной смородины, шоколада, табачных листьев, с оттенками минералов и влажной земли

**Вкус:** полнотелый, глубокий, с шелковистой текстурой, мягкими танинами, умеренной кислотностью, тонами сочных фруктов, фиалки, камней и отличным, длительным послевкусием с оттенками кофе

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанный козий сыр, бараньи отбивные на гриле с пряностями, говяжья вырезка в ягодно-соусе и демиглас



Независимо от года урожая, этому вину более 100 лет. Оно представляет собой семейный путь по производству аргентинского Мальбека, который может составить конкуренцию великим винам мира. Дизайн этикетки был вдохновлен историей Мальбека (его корням во Франции и последующему росту в Аргентине), рассказанного четырьмя символическими женщинами. Первая женщина, символизирующая рождение Мальбека, — Элеонора

Аквитанская, королева Франции (1137-1152), королева Англии (1154-1189). Она изображена на этикетке как "сильное присутствие Старого Света, задерживающееся на мосту в Каоре, где Мальбек вступил в свои права". Вторая женщина — иммигрантка, символизирующая движение поселенцев из Европы в Новый Свет, которое началось в XVI веке. Она символизирует жертву "неизвестных исследователей и искателей приключений, которые соединили Европу с Америкой". Третья женщина — Мадам Филлоксера — символизирует филлоксеру, уничтожившую лозы (в том числе Мальбека) в Европе в конце XIX века. Последняя женщина, представляющая сегодняшний день, — Адрианна Катена, в честь которой был назван знаменитый виноградник "Адрианна". Адрианна Катена является старшим научным сотрудником в Университете Ури и работает над проектом, который ведет хронику истории красок нового мира в ранней современной Испании.

«Великие вина начинаются с виноградника. Наше видение — создавать богатые и незабываемые вина, которые соответствуют особенному месту, из которого они родом. История Катена — это история аргентинского вина.»

Основанная в 1902 году аргентинская винодельня Катена Запата известна своей новаторской ролью в возрождении Мальбека и открытии экстремально высокогорных терруаров в предгорьях Анд Мендосы. С годами Николас Катена Запата обнаружил, как высота влияет на качество урожая. По мере подъема на высоту Анд среднегодовая температура снижается, а амплитуда между дневными и ночными температурами увеличивается. Эта среда обеспечивает идеальный климат для созревания винограда. Каждый виноградник разделен на участки в зависимости от состава почвы. Эти участки возделываются индивидуально, с целью способствовать наиболее аутентичному проявлению свойств винограда. Семейный виноградник Адрианна на высоте почти 1500 м называют Гран Крю Южной Америки.

Fortuna Terrae на латыни означает счастливая земля, и действительно, лозам с этого участка виноградника Адрианна повезло. Глубокие суглинистые почвы являются хорошей основой для многих разновидностей местных трав, которые предотвращают эрозию и привлекают полезных насекомых, певчих птиц и горных лисиц. Благодаря свежести, придаваемой глубокими почвами и большой высотой, вина Фортунa Терра имеют оптимальную кислотность и нежный цветочный аромат. Лучше всего наслаждаться этим вином через несколько лет или десятилетий после сбора урожая.

