

Mas Cara Sauvignon Blanc Вино Мас Карá Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Чили
Регион: Долина Касабланка
Производитель: Matetic Wine Group
Крепость: 12,5%
Сортовой состав: Совиньон Блан
Особенность: биодинамическое виноделие
Цвет: соломенный
Аромат: средней интенсивности, с оттенками спелых жёлтых фруктов, мякоти лимона и цветов жимолости
Вкус: сбалансированный, с сочной кислотностью, с нотами спелой дыни, засахаренного лимона, лёгкими тонами тропических фруктов и нюансами незрелых ягод чёрной смородины и крыжовника в послевкусии
Температура подачи: 6–8 °C
Гастрономия: сочетается с тилапией, морским окунем, пикшей, мидиями, моллюсками, а также козьим сыром



Mas Cara Chardonnay Вино Мас Карá Шардоне, белое сухое

Страна: Чили
Регион: Долина Касабланка
Производитель: Matetic Wine Group
Крепость: 12,5%
Сортовой состав: Шардоне
Особенность: биодинамическое виноделие
Цвет: соломенный с золотистыми бликами
Аромат: насыщенный, с оттенками жёлтого яблока, груши, дыни и цветов-медоносов
Вкус: гармоничный, с нотами спелой дыни, груши, розового персика, нюансами ванили, спелых цитрусовых фруктов и свежескошенных луговых трав в послевкусии
Температура подачи: 6–8 °C
Гастрономия: сочетается с нежирной рыбой, морепродуктами, мясом птицы, сыром бри и маслинами



Mas Cara Cabernet Sauvignon Вино Мас Карá Каберне Совиньон, красное сухое

Страна: Чили
Регион: Долина Касабланка
Производитель: Matetic Wine Group
Крепость: 13%
Сортовой состав: Каберне Совиньон
Особенность: биодинамическое виноделие
Цвет: гранатовый
Аромат: яркий, с оттенками чёрной смородины, красной сливы и пряностей
Вкус: сбалансированный, с шелковистыми танинами и нотами чёрных ягод, молотого перца, ванили и лёгкими нюансами ягодного джема в послевкусии
Температура подачи: 16–18 °C
Гастрономия: сочетается с гамбургером, грибной пиццей с томатным соусом, классическим говяжьим стейком



Mas Cara Carmenere Вино Мас Кáра Карменер, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Долина Касабланка

Производитель: Matetic Wine Group

Крепость: 13%

Сортовой состав: Карменер

Особенность: биодинамическое виноделие

Цвет: тёмно-рубиновый

Аромат: интенсивный, с нотами чёрных ягод, пряностей, болгарского перца и чёрной вишни

Вкус: гармоничный, с тонами ежевичного джема, ванили, вишни, чёрной смородины и гвоздики в послевкусии

Температура подачи: 16–18 °C

Гастрономия: сочетается с тушеной говядиной и гуляшом, всевозможными стейками, свиной колбасой, салями и особенно беконом



Хорхе Матетич-Селтинья, представитель первого поколения семьи в Чили, прибыл в Пунта-Аренас из древнего порта Фиуме в Австро-Венгерской империи, города, ныне известного как Риека в современной Хорватии. Первый урожай, соответствующий линейке вин EQ, был собран в 2001

году: с Совиньон Блан, Шардоне, Пино Нуар и Сира. EQ Syrah 2001 года стал первым вином из Сира в Чили в стиле прохладного климата. В 2003 году винодельня Винья Матетик была построена с использованием современной архитектуры, гравитационного потока и натуральных материалов, таких как дерево и камень из этой зоны.

Природосообразное виноделие (устойчивое сельское хозяйство) отражает заботу об окружающей среде и обществе. Начало перехода на органическое и биодинамическое сельское хозяйство осуществлялось с 2002 года с помощью известного консультанта из Калифорнии Алана Йорка.

Биодинамика способствует сохранению биоразнообразия флоры и фауны, защищая здоровье земледельцев и потребителей. Сельскохозяйственное поле рассматривается как индивидуальное, где земля, растения, животные, космос и люди собираются вместе, образуя один организм.

