## Bouza Pan de Azucar Chardonnay Вино Боу́за Пан де Азука́р Шардоне́, белое сухое

**Страна:** Уругвай **Регион:** Мальдонадо

**Производитель:** Bodega Bouza **Сорта винограда:** Шардоне-100%

Особенность: ручной сбор, ограниченная урожайность, ферментация проходит

при контролируемой температуре

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Крепость: 14 % об.

Цвет: золотисто – соломенный с зеленоватыми отблесками

Аромат: насыщенный, раскрывается оттенками тропических фруктов, ананаса,

банана, дыни и нюансами ванили, меда и тостов

Вкус: сбалансированный, округлый, раскрывается нотами персика, груши,

тропических фруктов, ванильного крема, миндаля в продолжительном послевкусии со

сбалансированной кислотностью **Температура подачи:** 10-12 °C

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

морепродуктами и пастой



Бизнесмен Хуан Луис Боуза Лопес, сын иммигрантов из Галисии (Испания), руководит одним из самых узнаваемых и выдающихся винодельческих предприятий в Уругвае - Bodega Bouza. Его родители эмигрировали в Уругвай в 1956 году. Первым семейным предприятием были пекарня и фабрика по производству свежих макаронных изделий —

«La Sibarita», которая со временем стала важной составляющей пищевой промышленности страны. После продажи 1998 году «La Sibarita», Хуан Боуза с женой - Элизой Трабаль, решают посвятить себя производству винограда и вина. Для этого они покупают старый виноградник с 35-ти летними лозами в Лас Виолетас (деп. Канелонес), на котором обучаются искусству виноградарства. Для первых двух урожаев команда молодых виноделов использовала помещения на близлежащих винодельнях, пока в 2001 году семья Боуза не приобрела в Мелилье (Монтевидео) историческую винодельню, которая не использовалась с 1960-х годов. Здание, построенное в 1942г., было восстановлено и оснащено современным оборудованием, а вокруг были посажены новые виноградники, вдохнувшие новую жизнь в заброшенное имение. В 2010 году Боуза предприняли новое приключение, посадив виноградник на восточном побережье Уругвая — в Мальдонадо. Винодельня купила поместье у подножия горы Пан-де-Азукар недалеко от побережья, которое имеет значительное морское влияние. Здесь посадили Рислинг, Шардоне, Пино Нуар, Мерло и Таннат. Впечатляющие результаты этих первых урожаев вдохновили команду на создание еще одного виноградника неподалеку, под названием Лас-Эспинас, который находится всего в 3-х километрах от моря и имеет еще более сильное морское влияние и крутые склоны на склоне холма. В 2016 году они посадили там Таннат и Пино Нуар, а позже добавили Шардоне и Мерло. В 2017 году винодельня также приобрела поместье в Канелон Чико, которое изначально было посажено Эдуардо Бойдо (винодел Bouza) и его семьей. На этом винограднике высажено несколько разных сортов и Боуза экспериментируют там с Мерло, Таннат, Семильон и Каберне Фран. Сегодня дети Хуана и Элизы также вовлечены в семейный бизнес и принимают участие в продолжении семейной винной истории, а также в расширении на новые территории виноградников.

