EQ Coastal Sauvignon Blanc Вино И Кью Ко́стел Совиньо́н Бла́н, белое сухое

Страна: Чили

Регион: Долина Касабланка **Производитель:** Matetic **Крепость:** 13,5% об.

Сортовой состав: Совиньон Блан

Особенность: биодинамическое виноделие, часть сусла ферментируется в резервуарах из нержавеющей стали, другая — либо в бетонных яйцах, либо в бочках из французского

дуба объемом 228-400л

Выдержка: 4 месяца на дрожжевом осадке в резервуарах из нержавеющей стали

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: сложный, но нежный, с оттенками спелых цитрусовых, папайи, грейпфрута,

устричный тон

Вкус: освежающий, с пронзительной кислотностью, с тонами экзотических фруктов, мякоти спелого

лимона и солоноватыми нюансами в послевкусии

Температура подачи: 8-12 °C

Гастрономия: севиче, тунец тирадито или карпаччо, жареная рыба, сырые моллюски, а также козий

сыр



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.

Название линейки вин происходит от слова «equilibrio», что по-испански означает «баланс», и отражает приверженность природе, стремясь к идеальному балансу между виноградными лозами, почвой и климатом на виноградниках. Обладая большой сложностью и тонкими оттенками вкуса, вина EQ имеют тонкую структуру, гарантирующую большой потенциал выдержки.

Виноград для EQ Coastal Sauvignon Blanc выращен в Долине Росарио (лежит между Долиной Касабланка и Долиной Сан-Антонио), расположенной всего в 12 км от Тихого океана, и высажен на пологих холмах, где он находится под прямым влиянием прохладного прибрежного климата. Близость к побережью и высота 260 метров над уровнем моря придают винограду уникальные характеристики. Почвы имеют гранитное происхождение, находящееся в поздней стадии разложения, с присутствием слюды, богатой железом. Благодаря биодинамическому управлению виноградником виноград достигает естественного баланса.

