

Cono Sur Tocornal Sauvignon Blanc

Вино Кóно Сур Тóкорнал Совиньон Блан, белое полусухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Совиньон Блан - 100%

Выдержка: без выдержки

Крепость: 13 % об.

Цвет: бледно - соломенного

Аромат: ноты крыжовника, груши, зеленого яблока, лайма, крапивы и пряных трав

Вкус: слегка пряный, наполненный оттенками ревеня, цитрусовых (розового грейпфрута), спаржи, яблок и трав

Гастрономия: в качестве аперитива. Оно также гармонично сочетается с блюдами из морепродуктов, суши, лососем, семгой

Температура подачи: 8 - 10°C



Cono Sur Tocornal Chardonnay

Вино Кóно Сур Тóкорнал Шардоне, белое полусухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Шардоне - 100%

Выдержка: без выдержки

Крепость: 13 % об.

Цвет: соломенный, с золотистыми бликами

Аромат: с легкими нотами фруктов (белого персика), сладковатыми оттенками ванили, полевых трав и минеральными тонами

Вкус: с тонами тропических фруктов и продолжительным освежающим минеральным послевкусием

Гастрономия: аперитив, сочетается с легкими блюдами и овощными салатами

Температура подачи: 8 - 10°C



Cono Sur Tocornal Rose

Вино Кóно Сур Тóкорнал Розе, розовое полусухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Каберне Совиньон - 100%

Выдержка: без выдержки

Крепость: 12,5 % об.

Цвет: ярко - малиновый

Аромат: сочный, яркий с разнообразными оттенками красных ягод: клубника, красная смородина, малина и барбарис

Вкус: тона красных лесных ягод

Гастрономия: в качестве аперитива, а также к овощам и блюдам, приготовленным на гриле, ролы, суши, фруктовые салаты

Температура подачи: 10 - 12°C



Cono Sur Tocornal Carmenère

Вино Кóно Сур Тóкорнал Карменёр, красное полусухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Карменёр - 100%

Выдержка: без выдержки

Крепость: 12,5 % об.

Цвет: темно-красного цвета с рубиновым оттенком

Аромат: ягодный (вишня, ежевика) с акцентами сладких пряностей.

Вкус: интенсивный и гармоничный, сочетающий тона ежевики и чернослива с легкими цветочными оттенками

Гастрономия: к мясным блюдам из говядины и телятины, а также подойдет к сырам

Температура подачи: 14 - 16°C



Cono Sur Tocornal Cabernet Sauvignon

Вино Кóно Сур Тóкорнал Каберне Совиньон, красное полусухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Каберне Совиньон - 100%

Выдержка: без выдержки

Крепость: 12,5 % об.

Цвет: темно-красного цвета с фиолетовым оттенком

Аромат: нотки черных ягод, смородины и сливы, которые соединяются с акцентами шоколада и легкими тонами перца

Вкус: с оттенками спелой смородины и спелых красных фруктов. В послевкусии пряные нюансы

Гастрономия: дичь, рагу, жаркое, а также жареного или приготовленного на гриле красного мяса, мягкие ароматные сыры

Температура подачи: 14 - 16°C



Cono Sur Bicicleta Chardonnay

Вино Кóно Сур Бисиклэта Шардоне, белое сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина, Рапéль

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Шардоне - 100%

Выдержка: 4 месяца (частично в дубовых бочках, частично в ёмкостях из нержавеющей стали)

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: ручной сбор винограда

Цвет: золотистый

Аромат: свежий, наполненный фруктовыми нотами белого персика и цитрусовых

Вкус: с сочными оттенками фруктов и минеральных тонов, сбалансированной кислотностью и длительным послевкусием.

Гастрономия: белое мясо, а также утка, лосось, морепродукты, паштеты

Температура подачи: 10 - 12°C



Линия вин Бисиклэта была признана одной из наиболее полных в Чили в связи с широким разнообразием используемых сортов винограда (более одиннадцати). Бисиклета — визитная карточка винодельни Кóно Сур. Изображение велосипеда на этикетке вина символизирует философию Cóno Sur (Кóно Сур) - преданность и уважение к природе, настойчивость в заботе о земле, использование новейших экологических технологий.

Cono Sur Bicicleta Gewurztraminer

Вино Кóно Сур Бисиклэта Гевюртцтрамíнер, белое сухое

Страна: Чили

Регион: Южный регион, Долина Био-Био

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Гевюртцтрамíнер - 100%

Выдержка: без выдержки

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: ручной сбор винограда

Цвет: золотистый

Аромат: яркий, с цветочными тонами (розы и фиалки), личи и цитрусовых фруктов

Вкус: тропических фруктов (личи) и мармелада, с длительным освежающим послевкусием

Гастрономия: кисло-сладкие блюда азиатской кухни

Температура подачи: 8 - 10°C

Долина Био – Био — один из самых экстремальных винодельческих регионов Чили, благодаря прохладному климату и большому количеству осадков (до 1200 мм в год). Прохладный климат позволяет продлить вегетационный период, из-за этого виноград вызревает медленно, ягоды наполняются сбалансированным вкусом и тонким ароматом.



Cono Sur Bicicleta Pinot Noir

Вино Кóно Сур Бисиклэта Пинó Нуár, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина, Рапéль

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Пинó Нуár - 100%

Выдержка: 8 месяцев (50% - в дубовых баррелях и 50% - в резервуарах из нержавеющей стали).

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: ручной сбор винограда

Цвет: рубиново - красный

Аромат: комплексный и богатый, в нем сочетаются тона спелых ягод и фруктов (малины, вишни, сливы и клубники)

Вкус: сочный, с нотами сладких спелых фруктов и ягод, пряными нюансами и мягкими танинами

Гастрономия: паста, мясо на гриле, блюда из морепродуктов, пицца

Температура подачи: 14 - 16°C



Cono Sur Bicicleta Carmenere

Вино Кóно Сур Бисиклэта Карменéр, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина, Рапéль

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Карменéр 85%, Каберне Совиньон 5%, Мальбек 5%, Пти Вердо 2%, Кариньян 2%, другие красные сорта винограда 1%

Выдержка: часть виноматериала выдерживается на дубовой щепе, остальной в резервуарах из нержавеющей стали в течение 9 месяцев

Крепость: 13,2 % об.

Особенность: ручной сбор винограда

Цвет: пурпурно – красного цвета

Аромат: оттенки темных фруктов, нотки перца, тимьяна, какао, кофе мокко и нюансы табака, ванили.

Вкус: сочный, округлый, с фруктовыми тонами, нюансами спелых ягод, пряностей и ванили. Послевкусие долгое и приятное с мягкими танинами.

Гастрономия: блюда из говядины, ягнятины, телятины, также подойдет к сырам

Температура подачи: 14 - 16°C



Cono Sur Bicicleta Cabernet Sauvignon

Вино Коно Сур Бисиклэта Каберне Совиньон, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина, Рапэль

Производитель: Cóno Sur (Кóно Сур)

Сорт винограда: Каберне Совиньон: 88%, Мерло: 3%, Карменёр: 2%, Шираз: 2%, Мальбек: 2%, Пти Вердо: 2%, Аликанте: 1%

Выдержка: 20% купажа выдерживали на протяжении 9 месяцев в бочках из французского дуба, остальная часть – в резервуар из нержавеющей стали

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: урожай собирают с 15 марта по 20 апреля (частично механическим способом, частично - вручную)

Цвет: красно - рубиновый

Аромат: элегантный, с доминирующими оттенками зеленого перца, черной смородины, сливы, вишни, какао, кофе мокко и сладких специй

Вкус: шелковистый, сочный, с превосходно сбалансированной кислотностью, сладкими танинами и долгим, фруктовым послевкусием с тонами шоколада

Гастрономия: блюда из красного мяса (жаркое, ребрышки), паста и блюда с различными соусами

Температура подачи: 14 - 16°C



Винодельческое хозяйство **Кóно Сур** было основано в 1993 году и менее чем за 10 лет стало одной из самых удачных компаний Чили по величине экспорта. Уже за первый год своего существования компания экспортировала более 30 тысяч бутылок вина. Спустя несколько лет была приобретены 300 Га виноградников, расположенных на прилегающих рядом территориях, возраст лоз которых зачастую превышает 25 лет. Также был высажен новый сорт винограда — Вионье, и хозяйство Кóно Сур стало первым, кто использовал его

для производства новых вин в Чили.

В переводе "Кóна Сур" означает "Южный парк", что является кратким описанием географического расположения хозяйства. На сегодняшний день винодельне принадлежат 20 виноградников, расположенных во всех уголках Чили, в том числе в долине Касаблánка, долине Мáiпо и в других местах.

В 2008 году был построен новый завод специально для выпуска вин премиум класса. Очень большое внимание уделяется использованию новых сортов винограда. Вопреки стандартам использования в Чили сортов Каберне Совиньон, Карменер и Мерло, хозяйство Cóno Sur активно использует Пинó Нуár, Рислинг, Гевюрцтрамíнер, Шираз и Вионье.

Логотип компании представляет собой очертания материка Южной Америки, той его стороны, где располагается Чили.

Вина Cóno Sur (Кóно Сур) получили два международных сертификата ISO за качество и экологическую политику. А в 2010 году компания становится первым винодельческим производителем в Америке и третьим в мире по биологическому виноградарству и виноделию.