Moonrise Chardonnay Вино Мунра́йз Шардоне́, белое сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина **Производитель:** Vinedos de Aguirre

Сорта винограда: Шардоне

Особенность: ферментация при контролируемой температуре 11-13 °C

Крепость: 12,5 % об. **Цвет:** светло-соломенный

Аромат: освежающий, раскрывается тонами спелых фруктов, груши, яблока, оттенками

цитрусовых фруктов и минеральными нюансами

Вкус: сбалансированный, освежающий, раскрывается тонами цитрусовых фруктов и

минеральными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из морепродуктов, белого мяса и легкими сырами

Moonrise Sauvignon Blanc Вино Мунра́йз Совиньо́н Блан, белое сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина

Производитель: Vinedos de Aguirre **Сорта винограда:** Совиньон Блан

Особенность: ферментация при контролируемой температуре 11-13 °C

Крепость: 12,5 % об.

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми отблесками

Аромат: освежающий, раскрывается тонами цитрусовых фруктов, грейпфрута, зеленого

яблока и легкими тонами тропических фруктов

Вкус: сбалансированный, освежающий, раскрывается тонами цитрусовых фруктов и

нюансами тропических фруктов в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из морепродуктов, белого мяса и легкими сырами

Moonrise Karmenere Вино Мунра́йз Кармене́р, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина **Производитель:** Vinedos de Aguirre

Сорта винограда: Карменер

Особенность: ферментация при контролируемой температуре 26-28 °C

Крепость: 13 % об. **Цвет:** рубиновый

Аромат: яркий, раскрывается тонами спелой черешни, шелковицы, чернослива,

нюансами паприки и легких специй

Вкус: сбалансированный, с бархатистыми танинами, раскрывается тонами сухофруктов,

паприки и специй в послевкусии **Температура подачи:** 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и птицы, также мясными

закусками и сырами







Moonrise Merlot Вино Мунра́йз Мерло́, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная Долина

Производитель: Vinedos de Aguirre

Сорта винограда: Мерло

Особенность: ферментация при контролируемой температуре 26-28 °C

Крепость: 13 % об.

Цвет: рубиновый с фиолетовыми отблесками

Аромат: яркий, раскрывается тонами спелых сочных ягод черники, клубники, сливы и

оттенками специй

Вкус: сбалансированный, округлый, с бархатистыми и сочными танинами, раскрывается

тонами спелых лесных ягод в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и птицы, также овощным рагу и

сырами



Bodegas y Vinedos de Aguirre - крупная чилийская винодельческая компания. Основное название теперь - Vina de Aguirre.

Vina de Aguirre - семейное предприятие. Основатели - Педро Феликс Де Агирре и Анна Мария Этчеберри. Сегодня семья Де Агирре Этчеберри - это семь братьев и сестер, наследники династии.

VIÑA DE AGUIRRE Завод расположен в Долине Мауле. Собственные виноградники площадью 520 га - там же. Объем производства - 18 миллионов бутылок в год.

С 2015 года компания входит в число лидеров по объемам продаж на российском рынке.

