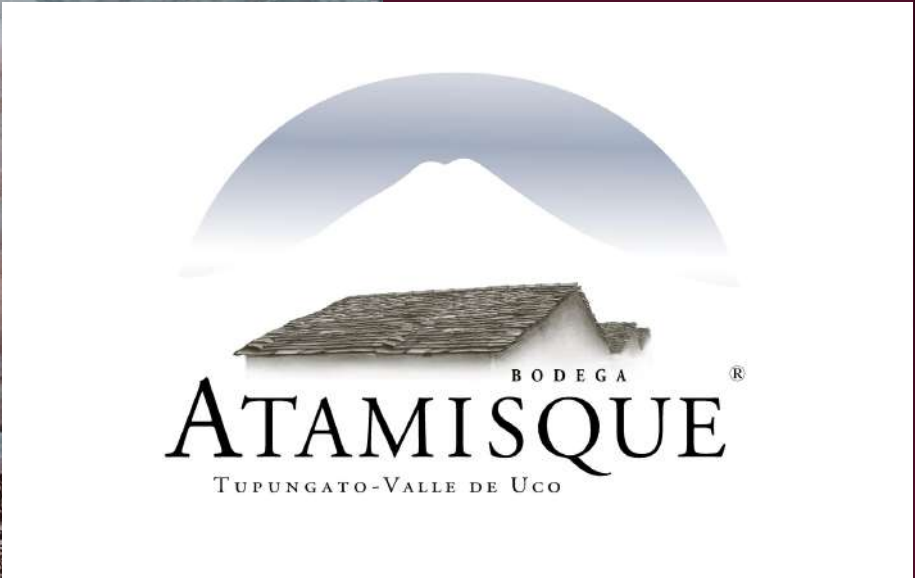




Apurimura





«Я решил вложить деньги в этот проект, потому что я глубоко убежден в том, что Аргентина - уникальное место, винодельческий потенциал которого еще не до конца раскрыт потребителем. Наше главное преимущество – местоположение виноградников вдоль горной цепи Анд на высоте 1300 м над уровнем моря в экологически чистой зоне. Это позволяет нам производить очень чистые и элегантные вина, отличные от других производителей. Наша семейная винодельня относительно небольшая, и мы постоянно стремимся повысить стандарты качества, чтобы производить лучшие в Аргентине вина».

- Владелец Джон Дю Монсо

Бодега Атамиск была основана в 2006 году французом Джоном Дю Монсо, который полюбил красоты края и решил поселиться в долине Уко со своей женой Шанталь. Первый урожай винограда был собран в 2007 году. С самого начала владельцы винодельни подчеркнуто уважительно относились к окружающей среде. Так, флора в окрестностях винодельни осталась нетронута, и даже деревья Катальпа и Сербаль, произрастающие около винодельни, дали название для линейки премиальных вин.

Весь виноград, используемый для создания вин, выращивают на собственных виноградниках, их общая площадь – 100 га. Винодельня ответственно проводит все этапы сельскохозяйственных работ, добиваясь низкой урожайности, не более 7 000 кг с гектара в год. Практикуется исключительно ручной сбор винограда, а также отбор ягод и гроздей.

Для сохранения всех ароматических свойств используется метод гравитационного виноделия. Бодега Атамиск использует для винификации только новые бочки от известных французских бондарен Taransaud и Demptos, а для производства вин – исключительно клоны французских сортов винограда, в том числе клон бургундского Пино Нуар (cl. 777). Вина Атамиск обладают собственным экспрессивным стилем и элегантным характером.



Serbal Viognier

Сербаль Вионье



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Вионье

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали и 4 месяца в бутылке

Гастрономия: паста, блюда из морепродуктов

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

WS: 87/100

Tim Atkin: 89/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Serbal Sauvignon Blanc

Сербаль Совиньон Блан



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Совиньон Блан

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали и 4 месяца в бутылке

Гастрономия: легкие овощные салаты, козий сыр, морепродукты

Температура подачи: 6-8 °С

Награды:

Patricio Tapia: 88/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Serbal Chardonnay

Сербаль Шардоне



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Шардоне

Гастрономия: блюда из морепродуктов и речной рыбы, невыдержанные сыры

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

Patricio Tapia: 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Serbal Malbec

Сербаль Мальбек



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Мальбек

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 8 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали и 6 месяцев в бутылке

Гастрономия: холодные мясные закуски, различные пасты

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

2016: *Tim Atkin*: 93/100;

2018: *RP*: 93/100;

Patricio Tapia: 87/100;

2018: *JS*: 90/100;

2018: *Decanter*: 92/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Serbal Cabernet Franc

Сербаль Каберне Фран



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Каберне Фран

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 6 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали и 6 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из белого мяса, лёгкие мясные закуски

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

JS: 88/100;

Patricio Tapia: 90/100;

Decanter: 88/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Catalpa Chardonnay

Катальпа Шардоне



○ Full-bodied
○ Oaked
○ Buttery

Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Шардоне

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 50% вина выдерживается 6 месяцев в новых бочках из французского дуба, а другие 50% - в резервуарах из нержавеющей стали на протяжении 6 месяцев

Гастрономия: блюда из белого мяса и морепродуктов, невыдержанные сыры

Температура подачи: 10-12 °C

Награды:

Tim Atkin: 91/100;

2017: RP: 89/100

JS: 92/100;

Decanter W.W.A: 84/100

ST: 86/100;



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Catalpa Cabernet Sauvignon

Катальпа Каберне Совиньон



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 50% вина выдерживается 12 месяцев в бочках из французского дуба, а другие 50% - в резервуарах из нержавеющей стали на протяжении 12 месяцев

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Catalpa Pinot Noir

Катальпа Пино Нуар



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 50% вина выдерживается 12 месяцев в бочках из французского дуба, а другие 50% - в резервуарах из нержавеющей стали на протяжении 12 месяцев

Гастрономия: блюда из утки, выдержанные сыры, блюда из мяса подвергшиеся средней тепловой обработке

Температура подачи: 14-16 °C

Награды:

Tim Atkin: 92/100;

JS: 92/100;

Patricio Tapia: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Catalpa Malbec

Катальпа Мальбек



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Мальбек

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 50% вина выдерживается 12 месяцев в бочках из французского дуба, а другие 50% - в резервуарах из нержавеющей стали на протяжении 12 месяцев

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °С

Награды:

Tim Atkin: 92/100;

JS: 92/100;

Patricio Tapia: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Atamisque Malbec

Атамиск Мальбек



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Мальбек

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз 90 лет

Выдержка: 14 месяцев в новых французских дубовых бочках и 12 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке, выдержанные сыры

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

2017: Tim Atkin: 92/100;



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Atamisque Cabernet Sauvignon

Атамиск Каберне Совиньон



Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Апелласьон: Valley de Uco (Долина Юко)

Производитель: Bodega Atamisque (Бодега Атамиск)

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 14 месяцев в новых французских дубовых бочках и 12 месяцев в бутылке

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке, выдержанные сыры

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

2017: Tim Atkin: 93/100;

2017: Decanter: 92/100;



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram