



PUNTA NOGAL

Пунта Ногаль

Punta Nogal представляет собой выдающийся совместный проект заслуженно уважаемой чилийской компании Санта Эмилиана, основанной в 1986 году, и известного тосканского производителя из Италии — Кастелло Банфи.

Основная часть собственных виноградников компании Санта Эмилиана находится в Центральной Долине — самом знаменитом винодельческом регионе Чили, и более чем 1500 га располагаются в лучших винодельческих зонах — долинах Рапель и Касабланка. Данные зоны обладают особым микроклиматом, а перепады дневных и ночных температур в сочетании с легкими морскими бризами способствуют равномерному и постепенному вызреванию ягод. На виноградниках применяется только органическое виноделие, за что в 2001 году компания первая в Чили получила сертификат.

Благодаря такому разнообразию чилийских терруаров, семья Мариани, представляющая Кастелло Банфи, выбрала для вин Пунта Ногаль лучшие участки с идеальными условиями для каждого из международных сортов. Они же построили и оборудовали новые современные винодельни и погреба.

В результате линейка вин Пунта Ногаль — это односортные вина из каберне совиньона, мерло, сира, совиньон блана и шардоне. Основная часть производства — молодые, яркие вина, а с особых участков создаются резервные кюве, выдержанные в бочках и отмеченные на этикетке словом резерва.

ВИНА:

Белые вина:

Chardonnay
Sauvignon
Chardonnay Reserva

Красные вина:

Cabernet Sauvignon
Merlot
Syrah
Merlot Reserva
Carmenere



CHARDONNAY

Шардоне

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация и выдержка в нейтральных емкостях в течение 5-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: светло-желтый цвет и яркие ароматы цитрусовых, маракуйи и ванили. Освежающее, легкое во вкусе, с нежной кислинкой, мягкой текстурой и приятным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично в качестве аперитива, с блюдами из морепродуктов, домашней птицы или с пастой.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10-12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,0



SAUVIGNON

Совиньон

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% совиньон блан.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: частичная ферментация в дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: светлый зеленовато-желтый цвет и свежие нотки цитрусовых, с травянистыми оттенками в аромате. Яркое, освежающее во вкусе, с живой кислинкой и мягким ванильным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично в качестве аперитива, хорошо сочетается с моллюсками, ракообразными, копченой курицей и козьими сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10-12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,0



CHARDONNAY RESERVA

Шардоне Ресерва

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация в нейтральных емкостях, выдержка в дубовых бочках в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: интенсивный желтый цвет с золотистыми отблесками. В бокале раскрываются ароматы банана, маракуйи, грейпфрута, кофе мокко и ванили. Богатое, объемное, маслянистое во вкусе, с хорошей кислотностью и сливочными оттенками в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: рекомендуется к блюдам из домашней птицы, к морепродуктам на гриле и пастам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5



CABERNET SAUVIGNON

Каберне Совиньон

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% каберне совиньон.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация и выдержка в нейтральных емкостях в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий пурпурный цвет и ароматы красных ягод, специй, ванили и табака. Во вкусе полнотелое, насыщенное, с бархатистыми танинами и ягодными оттенками в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: можно порекомендовать мясо на косточке, тушеное или жареное на гриле, и выдержанные сыры.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,5



MERLOT

Мерло

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% мерло.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация и выдержка в нейтральных емкостях в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный бордовый цвет с фиолетовыми отблесками. Ароматы спелых ягод, джема и зеленого перца. Мягкое, округлое во вкусе, с шелковистой структурой, нежными танинами и сладковатым послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично сочетается с дичью, домашней птицей, мясом под соусом и выдержанными сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5



SYRAH

Сира

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% сира.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация и выдержка в нейтральных емкостях в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: красный цвет с коричневатыми отблесками и насыщенные ароматы ягод, пряностей, перца и ванили. Среднетелое, мягкое, с нотками специй во вкусе, с бархатистыми танинами и элегантным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с блюдами из утки, ягненка или говядины.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,5



MERLOT RESERVA

Мерло Ресерва

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% мерло.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация в нейтральных емкостях, выдержка в барриках из французского дуба в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный яркий пурпурный цвет и ароматы спелой сливы, табака, красных ягод и обожженного дуба. Полнотелое, бархатистое, комплексное во вкусе, с ощутимыми танинами и мягким джемовым послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: можно порекомендовать к мясным блюдам, например, стейку или мясу на косточке, тушеному или жареному на гриле, и к выдержанным сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5



CARMENERE

Карменер

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% карменер.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация в емкостях из нержавеющей стали, выдержка в дубовых бочках в течение 8-ми месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий красно-фиолетовый цвет и интенсивные ароматы спелых ягод, ванили, кофе мокко и табака. Полнотелое, богатое, прекрасно сложенное во вкусе, с элегантными танинами и мягким послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично сочетается с блюдами из мяса, домашней птицы и пастой.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2008	0,75	

