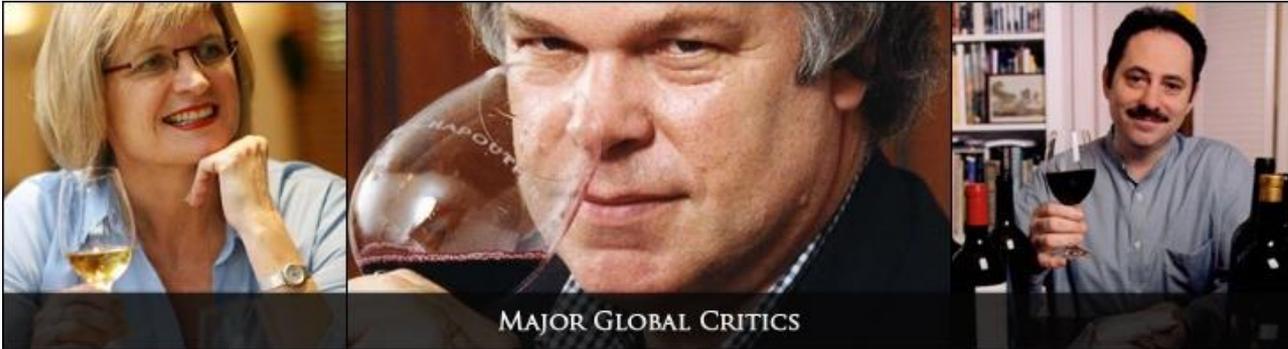


# CONCHA Y TORO

DESDE 1883



MAJOR GLOBAL CRITICS

## ICON WINES



#1  
WORLD'S MOST  
ADMIRED WINE  
BRANDS  
2011&2012

Drinks  
INTERNATIONAL

CONCHA Y TORO  
DESDE 1883

WORLD'S MOST  
ADMIRED WINE BRANDS

# ПОЧЕМУ ЧИЛИ?

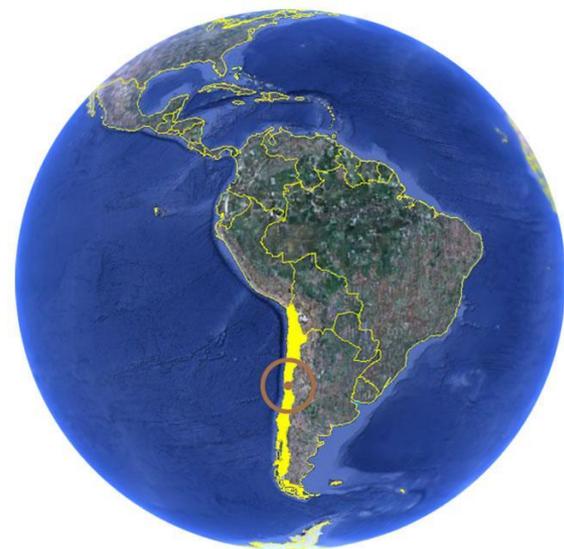
**Чили идеально подходит для виноделия!**

Уникальные чилийские винодельческие угодья вытянуты с севера на юг более чем на 1000 километров, а ширина редко превышает 100 километров.

С севера – самая засушливая в мире пустыня Атакама, с востока – высокие горы Анды, с запада – Тихий океан, который благодаря течению Гумбольта смягчает климат.

Чили – страна, труднодоступная для вредоносной филлоксеры и других болезней винограда.

**Климат, солнце и разнообразие почв помогают создать интересные и волшебные вина...**



## CONCHA Y TORO СЕГОДНЯ ЯВЛЯЕТСЯ 1-М ВИННЫМ БРЕНДОМ В МИРЕ!



Concha Y Toro (Конча и Торо) – винодельческая компания, **основана в 1883 году** испанским маркизом Мельчор де Конча и Торо.

Начиная с 1993 года, винодельня начала активно экспортировать свою продукцию в 140 стран мира (70% от общего объема).

**Сегодня Concha y Toro** - это мощный винодельческий комплекс:

- 11 виноградников общей площадью более 5000 га в 8 винодельческих регионах Чили;
- 8 погребов;
- 3 завода.

Компания продолжает селекцию наилучших терруаров, специалистов-энологов, инвестиции растут год за годом.

**№1**

# DON MELCHOR/ДОН МЕЛЬЧОР

**Don Melchor** - топовое вино компании **Concha y Toro**, впервые было выпущено в **1987 году** и завоевало моментальную всемирную славу и популярность.

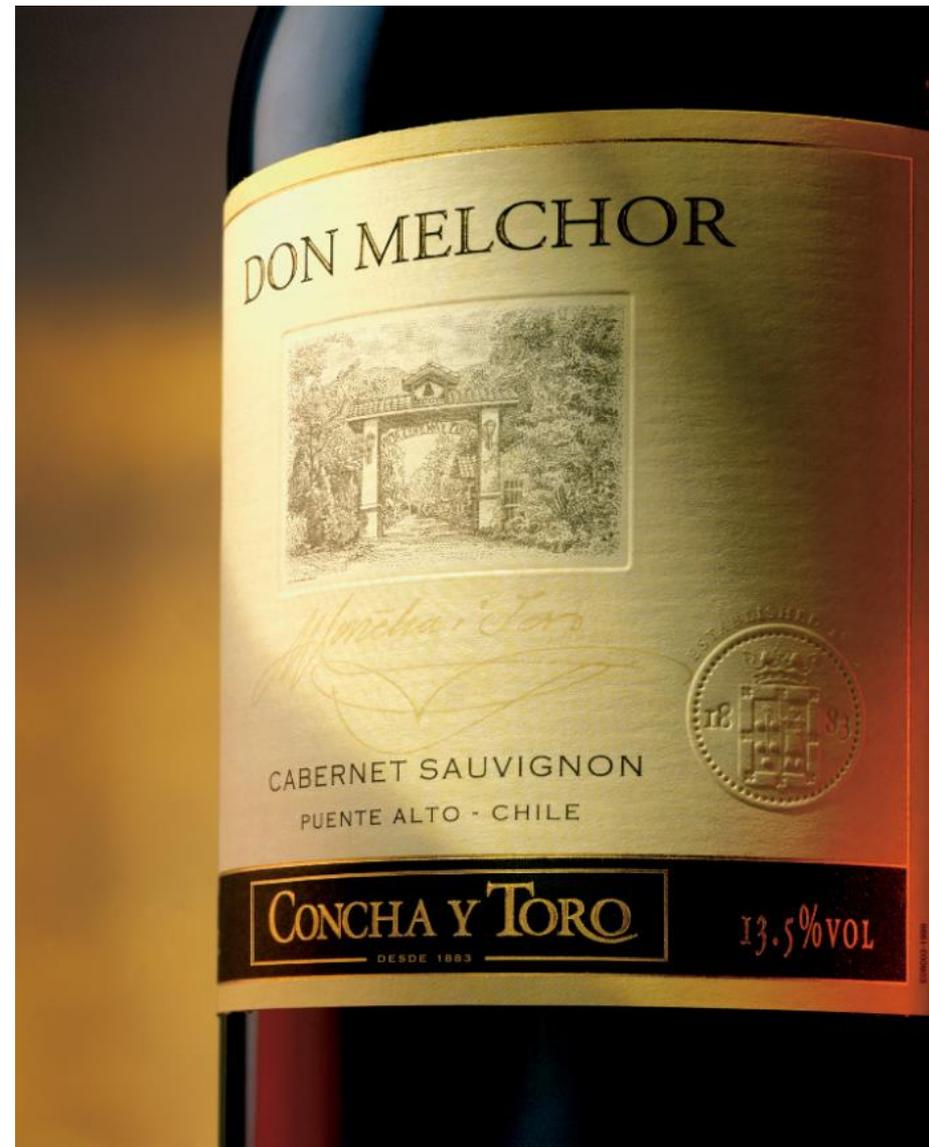
Культовое вино компании Дон Мельчор признано мировыми критиками как ультра-премиальное вино французского стиля.

**Эпитеты, описывающие впечатление от вина:**  
оригинальное, уникальное, выдающееся чилийское Каберне Совиньон, не похожие друг на друга винтажи.

## **Оценки:**

**Роберт Паркер – 94+.**

**Wine Spectator - 94.**



# DON MELCHOR/ДОН МЕЛЬЧОР



## Красное сухое вино Дон Мельчор

**Производитель:** Concha Y Toro

**Виноградник:** Puente Alto

**Сорт винограда:** 97% каберне совиньон,  
3% каберне фран

**Урожай:** 2008 год

**Сбор:** ручной

**Бочка:** 15 месяцев во французском дубе

**Крепость:** 14,5%

**Емкость:** 0,75 л

**Цвет:** глубокий вишнево-красный.

**Аромат:** элегантный, многогранный, с нотами красных фруктов, кедра, табака, шоколада.

**Вкус:** хорошо структурированный, приятно концентрированный, полнотелый, сбалансированный, мощный, с долгим послевкусием.

**Подача:** 16-18°C

**Гастрономия:** отлично сочетается с сырами, ветчиной и стейком.

94+

# CARMIN DE PEUMO / КАРМИН ДЕ ПЕУМО

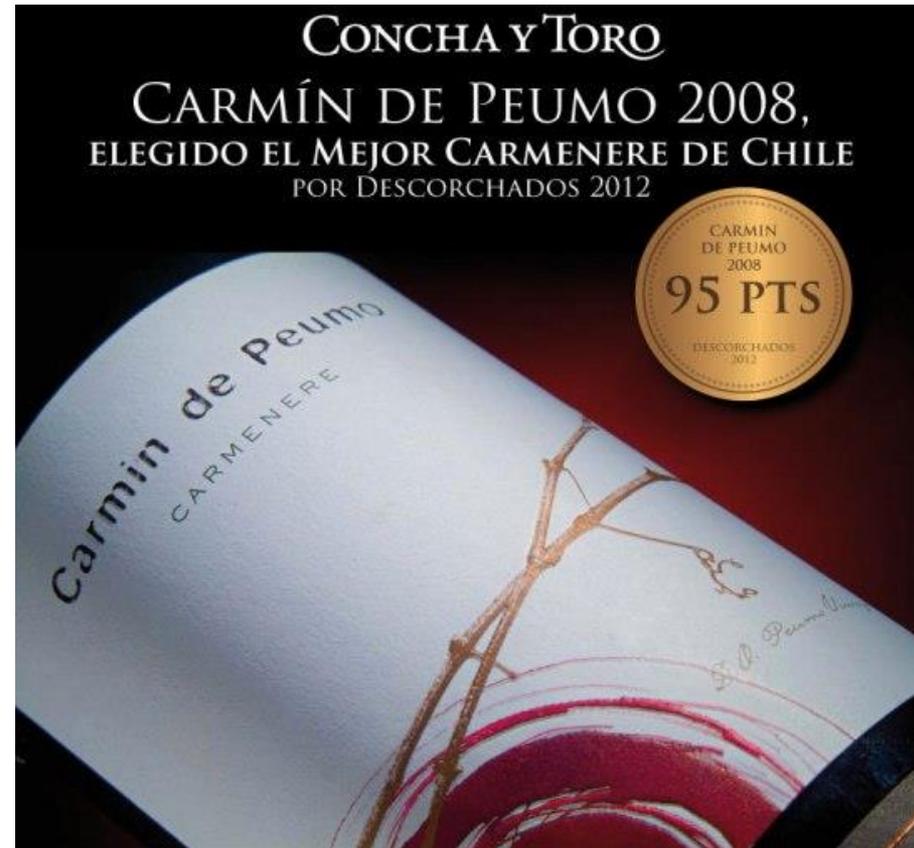
**Carmin de Peumo** – первое **иконное** вино карменере от Concha y Toro. Первый релиз вина – **2006 год**. Это вино полностью отражает свое происхождение и весь потенциал винограда, хорошо запоминается пронзительная уникальность терруара, что было высоко отмечено критиками мира.

**Эпитеты, описывающие впечатление от вина:** наилучшая мировая селекция сорта карменере родом из Франции, выдающееся качество, французский стиль.

## **Оценки:**

**Роберт Паркер – 95.**

**Wine & Spirits – 96.**



# CARMIN DE PEUMO / КАРМИН ДЕ ПЕУМО



## Красное сухое вино Кармин де Пеумо

**Производитель:** Concha Y Toro

**Виноградник:** Puente Alto

**Сорт винограда:** 90% карменере,  
7,5% каберне совиньон, 2,5% каберне фран

**Урожай:** 2008 год

**Сбор:** ручной

**Бочка:** 18 месяцев в новом французском дубе

**Крепость:** 14,5%

**Емкость:** 0,75 л

**Цвет:** темный, глубокий красный с фиолетовыми нюансами.

**Аромат:** очень элегантный, спектр различных специй, с нотами черники, черной смородины, графита и табака.

**Вкус:** мощно танинный, глубокий, концентрированный, с долгим послевкусием и минеральными нюансами терруара. «Союз французского ассамбляжа с привкусом фруктов Нового Света».

**Подача:** 17-18°C

**Гастрономия:** прекрасно с уткой, олениной, равиоли, ризотто и грибами.

# ALMAVIVA / АЛЬМАВИВА

Вино **Almaviva** стало самым знаменитым примером успешной совместной работы виноделов Франции и Чили. В **1996** году **Chateau Mouton-Rothschild** (Барон Филипп де Ротшильд) и **Concha y Toro** объявили о создании совместного проекта по производству **бордосских по стилю красных вин**.

Слово Almaviva, написанное почерком великого драматурга Бомарше, на бутылочной этикетке соседствует с древними чилийскими символами.

**Девиз проекта** – «Исключительный стиль Бордо и отношение к виноделию как у французских классифицированных шато».

**Оценки:**  
**Роберт Паркер – 93+.**  
**Wine Spectator - 92.**



# ALMAVIVA / АЛЬМАВИВА



## Красное сухое вино Альмавива

**Производитель:** Concha Y Toro

**Виноградник:** Puente Alto

**Сорт винограда:** 73% каберне совиньон, 22% карменере, 4% каберне фран, 1% мерло

**Урожай:** 2009 год

**Сбор:** ручной

**Бочка:** 18 месяцев в новом французском дубе

**Крепость:** 14,5%

**Емкость:** 0,75 л

**Цвет:** глубокий интенсивный красный с пурпурными нюансами.

**Аромат:** чистый, сфокусированный, элегантный, свежий, деликатно раскрывает нюансы черной смородины, фиалки, ванили, какао и специй.

**Вкус:** гладкие и изысканные танины, улавливается богатство спелых фруктов, текстура невероятно округлая, шелковистая, послевкусие долгое, свежее, запоминающееся.

**Подача:** 16-18°C

**Гастрономия:** подходит к блюдам из красного мяса, утки и дичи, мясным паштетам и зрелым ароматным сырам.

# MARQUES DE CASA CONCHA/ МАРКИЗ ДЕ КАСА КОНЧА

Вино **Marques de Casa Concha** было создано в **1976 году** в честь Короля Испании Филипа V. Каждое вино в этой старейшей серии рождается по классическим традициям, из винограда ограниченного урожая с каждого отдельного выдающегося виноградника, передает особую чилийскую «терруарность», уникальное великолепие, мощь и яркость.

Все вина имеют интернациональное признание авторитетов и регулярно получают **оценки более 90 пунктов**.

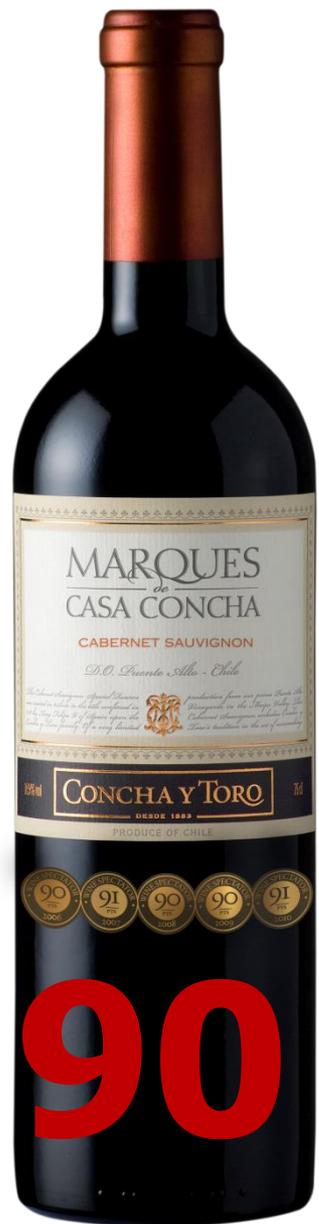
Является одним из **самых уважаемых** брендов.



В Marques de Casa Concha входят:

- каберне совиньон (RP 90);
- сира (RP 91);
- карменере (RP 91);
- мерло (RP 90);
- шардоне (RP 90);
- совиньон блан (RP 90).

# MARQUES DE CASA CONCHA/ МАРКИЗ ДЕ КАСА КОНЧА



**Красное сухое вино Каберне Совиньон 2009**

**Производитель:** Concha Y Toro

**Виноградник:** Puente Alto

**Сорт винограда:** каберне совиньон

**Урожай:** 2009 год

**Сбор:** ручной

**Бочка:** 18 месяцев во французском дубе

**Крепость:** 14,5%

**Емкость:** 0,75 л

**Цвет:** глубокий рубиновый.

**Аромат:** в букете преобладают оттенки вишни, смородины, кедра, ежевики, инжира.

**Вкус:** поразительно мягкий, глубокий, великолепная шелковистая текстура, длительное послевкусие.

**Подача:** 16-18°C

**Гастрономия:** к барбекю, красному мясу, соусам и сырам.

# MARQUES DE CASA CONCHA/ МАРКИЗ ДЕ КАСА КОНЧА



## Красное сухое вино Карменере 2010

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Реумо

Сорт винограда: карменере

Урожай: 2010 год

Сбор: ручной

Бочка: 18 месяцев во французском дубе

Крепость: 14,5%

Емкость: 0,75 л

**Цвет:** глубокий темно-красный.

**Аромат:** классический интенсивный тон сливы, черной смородины, черного перца и черного шоколада, приятная мягкость танинов.

**Вкус:** демонстрирует танинную структуру и хрустящую кислотность.

**Подача:** 16-18°C

**Гастрономия:** компаньон для жареного мяса, разных видов пасты и выдержанных сыров.

# MARQUES DE CASA CONCHA/ МАРКИЗ ДЕ КАСА КОНЧА



## Красное сухое вино Сира 2009

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Quinta de Maipo (Vuin)

Сорт винограда: сира

Урожай: 2009 год

Сбор: ручной

Бочка: 18 месяцев во французском дубе

Крепость: 14,5%

Емкость: 0,75 л

**Цвет:** яркий, густой глубоко-красный.

**Аромат:** запоминающиеся ноты черной смородины, вишни с оригинальным прикосновением копченого дуба.

**Вкус:** крепкая текстура вкуса сопровождается зернистостью танинов, развивающееся эластичное послевкусие.

**Подача:** 16-18°C

**Гастрономия:** дополнит жирную пищу, паштеты из свинины и дикого кабана.

# MARQUES DE CASA CONCHA/ МАРКИЗ ДЕ КАСА КОНЧА



## Белое сухое вино Шардоне 2010

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Limari

Сорт винограда: шардоне

Урожай: 2010 год

Сбор: ручной

Бочка: 12 месяцев во французском дубе

Крепость: 14%

Емкость: 0,75 л

**Цвет:** чистый и яркий, светло-желтый.

**Аромат:** богатый и концентрированный, многослойный грушевый, инжирный, с нюансами жареного лесного ореха.

**Вкус:** полнотелое вино с улавливающейся минеральностью, с долгим вибрирующим послевкусием.

**Подача:** 10-12°C

**Гастрономия:** превосходно подойдет к белому мясу, рыбе и козьему сыру.

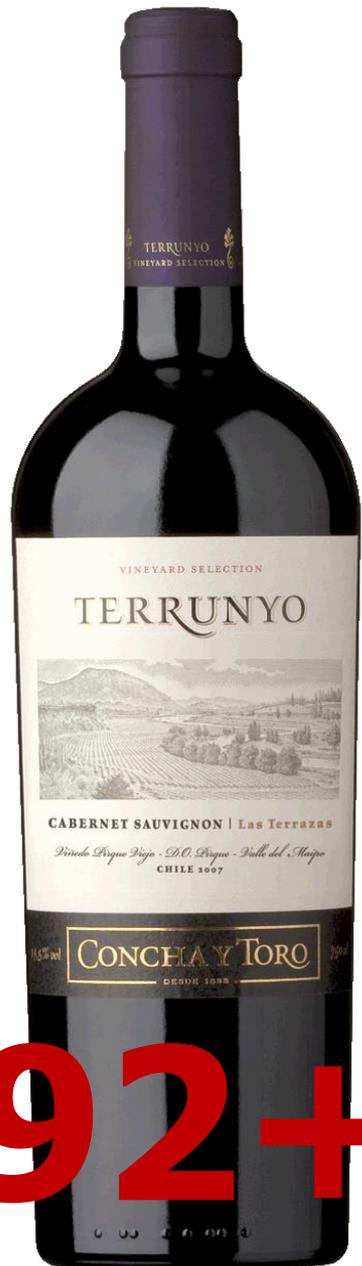
# TERRUNYO/ТЕРРУНЬО

Одна из самых молодых линеек компании - **Terrunyo**. Название происходит от французского слова *terroir*, т.е. в основу ее создания положен принцип уникальности микро-климатических и почвенных характеристик отдельных участков виноградников. Прежде чем приступить к выпуску этого вина **7 лет искали лучшие участки** в долинах Касабланки, Майпо и Мауле. С **2000 года** из винограда с этих участков производится пять сортовых вин великолепного качества!



Образцы вин этой серии получают выдающиеся характеристики на международной арене и попали в гид по миру премиум-вина с оценками в **5 звезд от Роберта Паркера**.

# TERRUNYO/ТЕРРУНЬО



## Красное сухое вино Каберне Совиньон 2008

**Производитель:** Concha Y Toro

**Виноградник:** участок Las Terrazas

**Сорт винограда:** 95,5% каберне совиньон,  
4,5% каберне фран

**Урожай:** 2008 год

**Сбор:** ручной

**Бочка:** 18 месяцев во французском дубе

**Крепость:** 14%

**Емкость:** 0,75 л

**Цвет:** глубокий красный.

**Аромат:** экспрессивный, ноты черных фруктов, минералов, карандаша, черной смородины и инжира.

**Вкус:** хорошо структурированное, сильное, танинное вино с длительным послевкусием.

**Подача:** 16-18°C

**Гастрономия:** превосходно подойдет к красному мясу и сырам.

92+

# TERRUNYO/ТЕРРУНЬО



## Красное сухое вино Сира 2008

**Производитель:** Concha Y Toro

**Виноградник:** участок №3, Los Boldos

**Сорт винограда:** 92% сира, 8% каберне совиньон

**Урожай:** 2008 год

**Сбор:** ручной

**Бочка:** 20 месяцев во французском дубе

**Крепость:** 14%

**Емкость:** 0,75 л

**Цвет:** глубокий темно-красный.

**Аромат:** спелый и плотный, ноты фиалки и черной смолы в послевкусии.

**Вкус:** округлый с бархатистой текстурой, концентрированное и мощное вино доставляет незабываемое ощущение свежести фруктов и танинов.

**Подача:** 16-18°C

**Гастрономия:** подается к мясным закускам и блюдам, деликатесам и выдержанным сырам.

# TERRUNYO/ТЕРРУНЬО



## Красное сухое вино Карменере 2008

**Производитель:** Concha Y Toro

**Виноградник:** участок №27

**Сорт винограда:** 85% карменере, 15% каберне совиньон

**Урожай:** 2008 год

**Сбор:** ручной

**Бочка:** 19 месяцев во французском дубе

**Крепость:** 14,5%

**Емкость:** 0,75 л

**Цвет:** глубокий темно-красный с фиолетовыми отблесками.

**Аромат:** очень элегантный, комплексный, крутой характер сорта карменере передан сливовостью, спелостью красных фруктов, черной смородиной и специями.

**Вкус:** богатый фруктовыми оттенками, минеральный, танины сладкие, отличная структура, долгое послевкусие.

**Подача:** 16-18°C

**Гастрономия:** хорош к щедро приправленным блюдам и блюдам с гриля.

93

# TERRUNYO/ТЕРРУНЬО



## Белое сухое вино Совиньон Блан 2009

**Производитель:** Concha Y Toro

**Виноградник:** участок №28 (склон холма)

**Сорт винограда:** совиньон блан

**Урожай:** 2009 год

**Сбор:** поэтапный сбор

**Бочка:** 9 месяцев в нержавеющей чанах

**Крепость:** 13,5%

**Емкость:** 0,75 л

**Цвет:** зеленовато-желтый.

**Аромат:** очень экспрессивный характер, элегантный, свежий и минеральный, выраженная сложность.

**Вкус:** чудесная комбинация трав, крыжовника, лайма, грейпфрута. Тело среднее, сладкое, нотки моря и соли, цитрусов, минералов с травяными намеками. Затяжное сбалансированное послевкусие с кислинкой.

**Подача:** 10-12°C

**Гастрономия:** идеально к устрицам, блюдам карри и соусам с добавлением кокосового молочка.

# ПОДЫТОЖИВАЯ...

В Чили наметился переход к производству **ВИН-ИКОН**, выдающихся образцов винной промышленности из бордосских сортов винограда с целью получения наивысших мировых оценок.

**Винодельня Concha Y Toro** активно инвестирует в самые интересные земли, переманивает самые светлые головы энологов из Европы, осуществляет экспансию на американские и европейские полки, столы и в винные погреба.

## CONCHA Y TORO

DESDE 1883



Самые серьезные и титулованные критики мира дают рекомендации в своих журналах и интервью обратить внимание на имена чилийских вин: **Almaviva, Carmin de Peumo, Don Melchor, Terrunyo и Marques de Casa Concha.**



# ПОДЫТОЖИВАЯ...

CONCHA Y TORO

SINCE 1883

Роберт Паркер, человек, формирующий мировые рейтинги вин, непрекаемый и неподкупный авторитет, присуждает винам премиум класса от Concha Y Toro звание **выдающихся** (5 звезд) и **превосходных** (4 звезды)!!!



— TIMELESS HERITAGE —

