



БАЗОВЫЕ ВИНА



¡Buenas tardes

Компания **Concha y Toro** – чилийский винный гигант №1 в мире.



Основана в **1883 году** в Чили.

Она ведет гибкую ценовую политику и выпускает вина с практически **идеальным соотношением цены и качества**.

Виноградники **Concha y Toro** располагаются в разных климатических зонах (8 долин!) и подходят для выращивания самых разных сортов винограда.

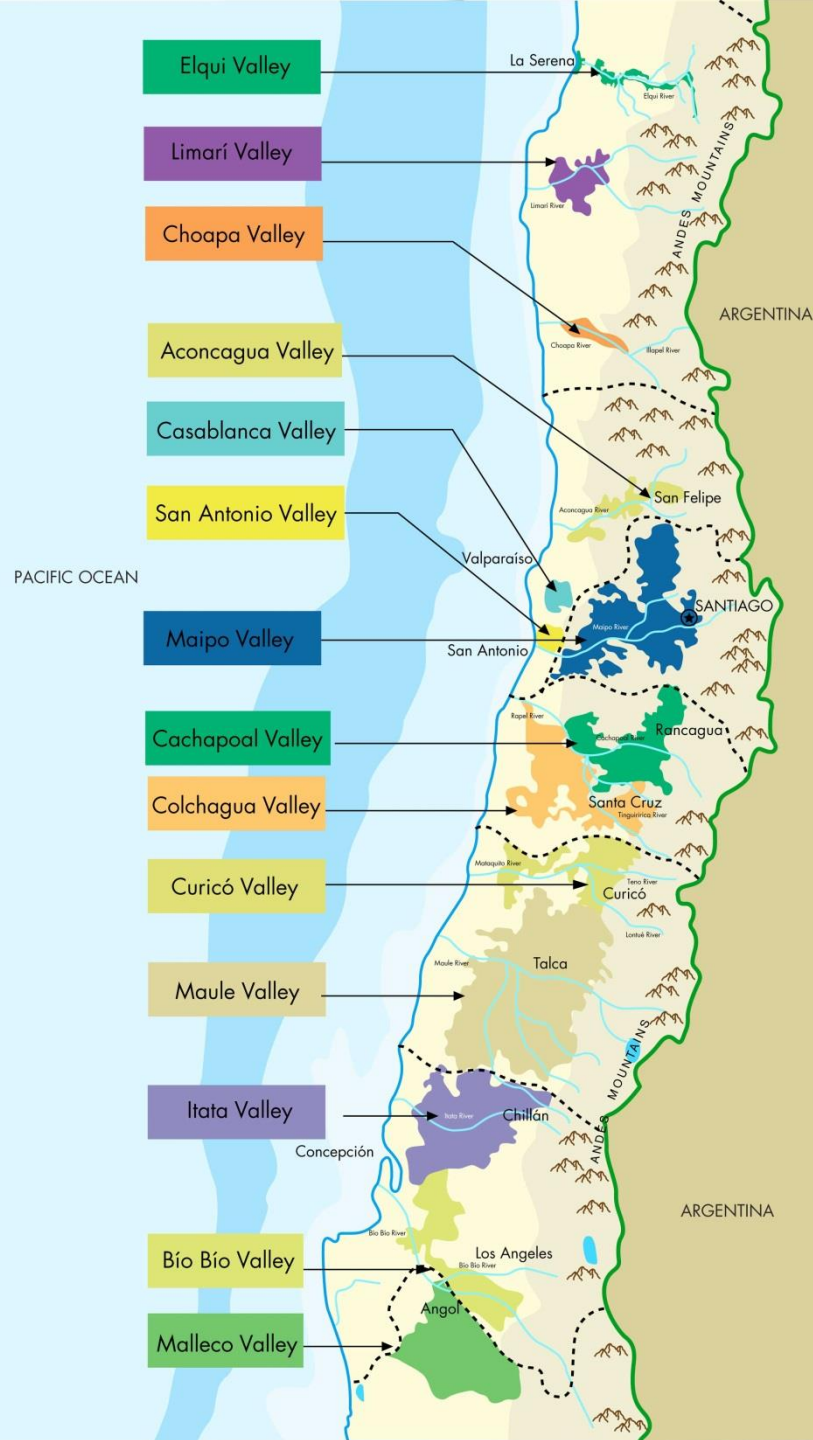
Вина отличаются поразительным разнообразием и великолепно дополняют блюда любой кухни мира.

Concha y Toro - абсолютный лидер чилийского виноделия. Они никогда не останавливаются на достигнутом, постоянно улучшают качество своих вин.



Сегодня мы поговорим о винах **Concha y Toro**:

- Frontera;
- Sunrise;
- Casillero del Diablo;
- Trio.



FRONTERA

Серия Frontera, бестселлер среди чилийских вин, поставляется в 120 стран мира.

Вина Frontera родом из прекрасной Центральной долины Чили.

«Frontera...Chile in a glass» - «Чили в бокале»

В серию Фронтера входят молодые легко пьющиеся сортовые вина на каждый день:

Specialties:

- ✓ каберне блаш;
- ✓ мальбек;
- ✓ москато;
- ✓ пино гриджио.

Classics:

- ✓ каберне совиньон;
- ✓ карменере;
- ✓ шардоне;
- ✓ лэйт хавест;
- ✓ мерло;
- ✓ розе;
- ✓ совиньон блан;
- ✓ шираз.

Vintage:

- ✓ винтаж красный;
- ✓ винтаж белый.



FRONTERA



FRONTERA Sauvignon Blanc

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 90% совиньон блан, 10% семильон

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: яркий, зеленовато-желтый.

Аромат: фруктовый характер аромата выражен в ярких всплесках цитрусовых и персика.

Вкус: легкий, хорошо сбалансированный, освежающий, фруктовый.

Подача: 8-10°C

Гастрономия: подача к блюдам из морепродуктов, рыбе, белому мясу и салатам.

Особенности: мартовский урожай, собранный вручную, оставляют в резервуарах из нержавеющей стали на 2 месяца.



FRONTERA Pinot Grigio

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 100% пино гриджио (машинный сбор)

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: чистый, светло-соломенный, желтый.

Аромат: фруктовый характер с ароматом свежей груши.

Вкус: нежный, округлый, обволакивающий вкус, освежающая кислотность.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: идеально сочетается с белой рыбой, легкими блюдами, домашней птицей, пряными блюдами азиатской кухни.

Особенности: сбор урожая происходит в ночное время для сохранения свежести. После ферментации в нержавеющей чанах вино выдерживается в бочках от 3 до 6 месяцев.



FRONTERA Chardonnay

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 85% шардоне, 15% совиньон блан

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: бледно-желтый.

Аромат: интенсивный фруктовый аромат с нюансами яблока, груши, папайи и ананаса, сливочного масла и дерева.

Вкус: мягкий, освежающий, хорошо сбалансированный, гармоничный, сладковатый.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: хорошо в тандеме с моллюсками, рыбой, салатами, блюдами из белого мяса.

Особенности: после сбора урожая ягоду (70% винограда - ручной сбор) оставляют в резервуарах из нержавеющей стали на 2 месяца.



FRONTERA Moscato

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Итата

Сорт винограда: 100% москатель (ручной сбор)

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: ярко-желтый с золотистыми бликами.

Аромат: свежий, фруктовый, цветочные и медовые тона.

Вкус: свежий, сладкий, едва кислотный, вино с приятным послевкусием.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: великолепный аперитив. Сочетается с рыбой на гриле, пастой, закусками, рисом и блюдами восточной кухни.

Особенности: после сбора урожая вино бродит в резервуарах из нержавеющей стали 12 месяцев.

Идеально в коктейлях, с десертами, фруктами, пирожными.



FRONTERA Cabernet Sauvignon Blush

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 100% каберне (ручной сбор)

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: мягкий розовый.

Аромат: можно почувствовать ароматы клубники, яблок, вишни.

Вкус: свежий, хорошо сбалансированный, с хрустящей кислотностью, небольшим сладковатым послевкусием.

Подача: 8-10°C

Гастрономия: идеальное в качестве аперитива, в сочетании с азиатской или латиноамериканской кухней, подходит к мясу, салатам, сырам.

Особенность: после сбора урожая вино бродит в нержавеющей стальных чанах 2 месяца.



FRONTERA Cabernet Sauvignon

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 85% каберне совиньон, 15% мерло

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: яркий и интенсивно-рубиновый с фиолетовыми отблесками.

Аромат: конфетно-фруктовый, с «шумами» сливы и шоколада.

Вкус: фруктовый характер, вкус мягкий, среднее тело. Малиновое вино в стиле Божоле с легкими каучуковыми нотками.

Подача: 15-20°C

Гастрономия: идеально с острой пищей, красным мясом, сырами, пастами с острыми соусами.

Особенности: сбор урожая в апреле, 40% ягоды собирается вручную. Вино оставляют в резервуарах из нержавеющей стали на 4 месяца.



FRONTERA Merlot

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 85% мерло, 15% карменере

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: яркий и живой темно-рубиновый.

Аромат: чувствуются ароматы вишни и перца с легким «шумом» какао.

Вкус: элегантный, округлый, полнотелый, вино питкое, с длительным содержательным послевкусием.

Подача: 15-12°C

Гастрономия: великолепно дополнит трапезу из пасты, сыров, красного мяса, курицы-гриль.

Особенности: в марте/апреле происходит сбор урожая (80% вручную), затем вино вызревает в чанах из нержавеющей стали в течение 4 месяцев.



FRONTERA Carmenere

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 100% карменере

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: рубиново-красный с фиолетовыми бликами.

Аромат: фруктовый характер, нотки красных слив и пряностей.

Вкус: гармоничный, сбалансированный, мягкий и округлый, приятное послевкусие.

Подача: 15-20°C

Гастрономия: превосходно сочетается с пастами, сырами, мясом, курятиной, ризотто.

Особенности: урожай собирают в апреле/мае, 40% ягоды собирается вручную. Вино оставляют в резервуарах из нержавеющей стали на срок 4-9 месяцев.



FRONTERA Shiraz

Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 85% шираз, 15% каберне совиньон

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: яркий, темно-красный с фиолетовыми вариациями.

Аромат: черные фрукты со специями и ванилью вступают в ароматный танец с тонами дубовой бочки.

Вкус: округлый вкус полнотелого шираза с длительным незабываемым послевкусием.

Подача: 15-20°C

Гастрономия: идеально с красным мясом, сырами, блюдами с карри, острым мясом, блюдами азиатской и латиноамериканской кухни.

Особенности: сбор урожая в апреле происходит вручную на 80%, затем виноград помещают в чаны из нержавеющей стали и эпоксиды на 2 месяца.





SUNRISE

Rise to the Sun

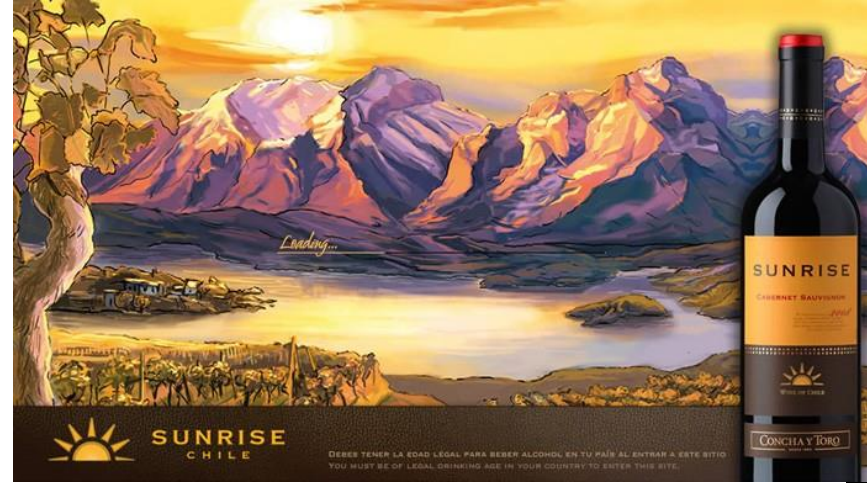
Серия **Sunrise** от Concha Y Toro – это большой выбор свежих и фруктовых вин. Эти вина подходят для любого повода, будь то встреча друзей, членов семьи или коллег.

Виноделы серии Sunrise **Хектор Урзуа** и **Марио Миранда** говорят:
«Мы создали это вино для тех, кто высказывает свои идеи открыто, кто тяжело трудится, кто устанавливает высокие цели для себя и уверен, что он их достигнет... Именно Вы – причина для тоста!»
Вина Санрайз высочайшего качества: яркие, фруктовые и одновременно очень приятные и **легкие для понимания**.



SUNRISE

Rise to the Sun



Виноградники **Sunrise** расположены настолько удачно, что получают энергию солнца 300 дней в году. Благодаря этому, ягоды полностью вызревают, сбор происходит вручную, вино долго выдерживается, отличается интенсивным цветом, полнотой вкуса и букетом.



В серию Санрайз входят:

- совиньон блан;
- шардоне;
- розе;
- каберне совиньон;
- шираз;
- мерло;
- карменере.

SUNRISE Sauvignon Blanc



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 100% совиньон блан (ручной сбор)

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: от желтого до ярко-зеленого цвета.

Аромат: живой совиньон с элегантными фруктовыми и цитрусовыми нотками, особенно лимона и грейпфрута.

Вкус: свежий и хорошо сбалансированный, с совершенной кислотностью. Сухое и фруктовое вино, идеально для чувствительных людей.

Подача: 8-10°C – прекрасно для знойного дня.

Гастрономия: прекрасно подходит к рыбе и морепродуктам, поданным отдельно или в сочетании со свежими овощами.

SUNRISE Chardonnay



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 100% шардоне (ручной сбор)

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: бледно-желтый.

Аромат: мягкая интенсивность ароматов тропических фруктов, особенно ананаса и папайи с характерными «шумами».

Вкус: свежий, живой вкус, хорошо сбалансированный, «среднетелый». Употребляя его охлажденным, обнаруживаются нотки летних фруктов. Приятное послевкусие.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: идеальное сопровождение к различной рыбе и ракообразным, поданным под легким соусом, суши и азиатской кухне.

SUNRISE Cabernet Sauvignon



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 100% каберне совиньон (ручной сбор)

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: красный с фиолетовыми бликами.

Аромат: свежий и фруктовый, ощущаются нотки красных фруктов и тостов.

Вкус: полнотелое и гармоничное, хорошо сбалансированное вино с устойчивым послевкусием.

Подача: 15-20°C

Гастрономия: отлично подходит к жареному мясу, мясу на гриле, сэндвичам, жирным сырам.

SUNRISE Carmenerere



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 100% карменере (ручной сбор)

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: интенсивный красный с фиолетовыми вкраплениями.

Аромат: свежий, улавливаются ноты чернослива, перца и тостов.

Вкус: приятная гармоничная полнотелость, отличный вкусовой баланс и продолжительное послевкусие.

Подача: 15-20°C

Гастрономия: отлично сочетается с пастами, зрелыми сырами и мясом.

Casillero del Diablo

Старейшая линейка компании – флагманская марка **Casillero del Diablo** (в переводе «Погреб Дьявола») - за 40 лет своего существования стала самым популярным брендом чилийских вин Concha Y Toro. Каждые 3 секунды в мире продается бутылка Casillero. Экспортируется в 140 стран мира.

Причины успеха Casillero del Diablo:

- отличное качество сортовых вин;
- широкий ассортимент;
- уникальный имидж;
- доверие местных жителей.

В серию входят **сортовые вина** из винограда, выращенного в лучших районах для определенного сорта (например, Шардоне – из долины Касабланка, Каберне Совиньон – из Майпо).





Сейчас **Casillero del Diablo** ассоциируется с веселым праздником Хэллоуин.



Со второй половины 2000-ых гг. начинается глобальная раскрутка и экспансия бренда в мире. Стартует рекламная кампания «Винная Легенда».



THE ACHIEVEMENT OF A GREAT TEAM



Casillero del Diablo congratulate Manchester United on winning their 19th English League Title.



OFFICIAL SPONSOR OF MANCHESTER UNITED

NOT FOR SALE TO PERSONS UNDER THE AGE OF 18. DRINK RESPONSIBLY

В 2010 году традиционная концепция рекламы Casillero del Diablo сменяется необычной стратегией продвижения - **привлечением звезд мирового уровня:** Уэйна Руни, Райана Гиггса, Патриса Эвра. Подписано долгосрочное сотрудничество с сэром Алексом Фергюсоном и МЮ. Проводится параллель «МЮ – красные дьяволы, винный бренд – Подвал Дьявола».



Casillero del **Diablo** Sauvignon Blanc 2011



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долины Касабланка, Лимари и Рапель

Сорт винограда: 100% совиньон блан

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: соломенно-желтый с мягкими зелеными «шумами».

Аромат: свежий и цитрусовый, улавливаются нотки персика с нюансами крыжовника и тропических фруктов.

Вкус: нежный, округлый, заполняющий хрустящей кислотностью.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: прекрасно в качестве аперитива, хорошо сочетается с нежирной рыбой и зелеными салатами.

Особенности: вино ферментируется в чанах из нержавеющей стали и выдерживается 3-6 месяцев.

Casillero del **Diablo** Pinot Grigio 2012



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Лимари

Сорт винограда: 100% пино гриджио

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: яркий и чистый желтый.

Аромат: классические интенсивные ароматы груши и зеленого яблока с тонким присутствием минеральности.

Вкус: сбалансированная кислотность и минеральность, вкус полнотелый, очень свежий, послевкусие средней продолжительности, однако ощущение свежести сохраняется на протяжении всей дегустации.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: хорошо сочетается с деликатесными морепродуктами и рыбой.

Особенности: вино ферментируется в чанах из нержавеющей стали на протяжении 3-6 месяцев.

Casillero del **Diablo** Chardonnay 2011



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долины Касабланка и Лимари

Сорт винограда: 100% шардоне

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: блеклый зелено-желтый с золотистыми бликами.

Аромат: свежий, с самого начала раскрывает весь фруктовый характер. Ананас с персиком переплетаются с лесным орехом - флером французской дубовой бочки.

Вкус: вино с прекрасной структурой, отличным балансом, свежее, с живой кислинкой. Тело среднее, с долгим сухим послевкусием, в котором обнаруживаются зеленая груша, деликатность белого персика и тостов.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: вино составит великолепную пару итальянской пасте и морепродуктам.

Особенности: 35% ферментируется и выдерживается во французском дубе, 65% - в чанах из нержавеющей стали в течение 6-8 месяцев.

Casillero del **Diablo** Cabernet Sauvignon 2010



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: Центральная долина

Сорт винограда: 100% каберне совиньон

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: красивый и живой рубиново-красный.

Аромат: экспрессивный, богатый аромат вишни и сливы полностью выражает возможности Центральной долины, выдержка в бочке дает вину привкус тостов и кофе.

Вкус: сильно танинный, в послевкусии чувствуется элегантность и сочность. Хорошо сбалансированный, округлый.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: подается к красному мясу, ягнятине, пряной пище, сырам.

Особенности: вино выдерживается в течение 8 месяцев в маленьких американских дубовых бочках.

Casillero del **Diablo** Merlot 2011



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Рапель

Сорт винограда: 100% мерло

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: интенсивный красно-пурпурный.

Аромат: отличное типичное мерло, в котором можно найти нотки вишни, лакрицы, ванили, аромат тоффи от выдержки в бочке.

Вкус: начальный вкус шелковистый, дружелюбный, послевкусие элегантное и сбалансированное. Тело вина среднее, а свежесть черных фруктов делает его очень приятным.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: прекрасно сочетается с пастой, блюдами из красного мяса, пиццей.

Особенности: вино выдерживается во французском и американском дубе в течение 8 месяцев.

Casillero del **Diablo** Pinot Noir 2011



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Касабланка и Рапель

Сорт винограда: 100% пино нуар

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: мягкий и искрящийся рубиново-красный.

Аромат: элегантный и экспрессивный, запоминающийся малиновыми нотками, в послевкусии тона лепестков роз, кедра и табака.

Вкус: абсолютно элегантный, с интегрированными правильными танинами и дубовым привкусом.

Кислотность свежая, фруктовая. Вино хорошо сбалансированное, послевкусие выдающееся благодаря нюансам свежей малины и сухих цветов.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: хорошо сочетается с тунцом, лососем, мясом страуса, карпаччо из говядины, уткой.

Особенности: вино выдерживается в течение 8 месяцев во французском дубе.

Casillero del **Diablo** Carmenere 2010



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Рапель

Сорт винограда: 100% карменере

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: темный и глубокий пурпурный.

Аромат: сочные фруктовые ароматы чернослива, ежевики и темного шоколада с «шумами» кофе и копченостью американского дуба.

Вкус: ноты чернослива и специй в обрамлении привкуса от дубовой бочки; вино мягкое, хорошо структурированное, с нежной текстурой страстного карменере.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: вино прекрасно раскрывает свои вкусовые качества в тандеме с сырами или блюдами из красного мяса.

Особенности: вино выдерживается в американском дубе в течение 9 месяцев.

Casillero del **Diablo** Malbec 2011



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Рапель

Сорт винограда: 100% мальбек

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: интенсивный, глубокий лилово-красный цвет.

Аромат: аппетитное благоухание черных фруктов – сливы и вишни, с нюансами перца, кофе и черного шоколада. Превосходно сбалансирован.

Вкус: в начале прослеживается чернослив и специи, финальная структура округлая благодаря присутствию выдерживанию в бочке. Послевкусие долгое и элегантное.

Подача: 14-16°C

Гастрономия: предпочтительно подавать к дичи, лососю, нежирному красному мясу, грибным или пряным блюдам, шоколадному бисквиту.

Особенности: вино выдерживается в американском дубе 8 месяцев.

Casillero del **Diablo** Sauvignon Blanc Reserva Privada 2011



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Лимари

Сорт винограда: 100% совиньон блан

Крепость: 13%

Емкость: 0,75 л

Цвет: светло-желтый.

Аромат: тонкая минеральность и оттенок цитрусового характера сорта Совиньон Блан. Травяные нюансы добавляют свежести.

Вкус: лаймовый, грейпфрутовый и персиковый привкусы, элегантное вино с богатой, сбалансированной кислотностью и длительным послевкусием.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: хорошо употреблять с рыбой, морепродуктами, легкими овощными салатами.

Особенности: вино ферментируется в чанах из нержавеющей стали и выдерживается 3-6 месяцев.

Casillero del **Diablo** Cabernet Sauvignon Syrah Reserva Privada 2010



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долины Рапель и Майпо

Сорт винограда: каберне совиньон/сира

Крепость: 14,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: рубиново-красный с фиолетовыми нюансами.

Аромат: в начале чувствуются ароматы, типичные для Каберне Совиньон из Майпо - слива, вишня.

Комплексность достигается благодаря Сира - ароматы кожи, перца, кофе, графита.

Вкус: сбалансированный, интегрированный; запоминающаяся живая кислотность, нотки ежевики, черной смородины, инжира. Сильно танинное вино, округлое, послевкусие продолжительное с привкусом коричневого сахара, специй.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: сочетается с мясом, дичью, жирными сырами.

Особенности: вино выдерживается в бочках из французского дуба 16 месяцев.

Casillero del **Diablo** Brut Reserva



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Лимари

Сорт винограда: шардоне/пино нуар

Крепость: 12,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: яркий, палево-желтый, с крошечными пузырьками.

Аромат: первое впечатление – цитрусовое настроение, далее из свежей ароматной минеральности выделяются тона зеленого яблока и печенья.

Вкус: богатый, кислотный, игристый, тело вина среднее, приятное, с нотками лайма. Послевкусие долгое и освежающее.

Подача: 6-8°C

Гастрономия: в качестве аперитива, сочетается с легкой, свежей пищей, с морепродуктами, салатами и суши.

Особенности: это первое **суперпремиальное** игристое вино из долины Лимари в элегантном стиле благодаря мастерству Марсело Папа и влиянию южной части Тихого океана.

TRIO

RESERVA



*«...Пробуя компоненты вин из серии Трио по отдельности, мы ощущаем их индивидуальность и характерные нотки. Но при смешивании рождается некий неповторимый элемент – кое-что совершенно новое. Это и есть магия вина. Вино - это не математическая формула... Этот элемент возникает из волшебства винодела», - объясняет нам суть серии вин **Трио** от Concha y Toro энолог компании **Игнасио Ракабаррен**.*

Концепция Трио состоит в инновационном подходе при изготовлении замечательных вин, скомбинированных из различных сортов, выращенных в лучших долинах. В итоге мы получаем **более интересные, элегантные и комплексные образцы**. Каждая бутылка – неповторимый результат отбора ягод в разном процентном соотношении ради многослойного вкусового эффекта и восторга любителей вина.

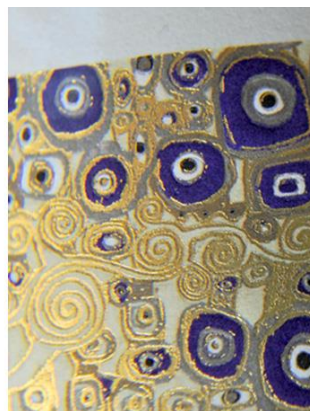
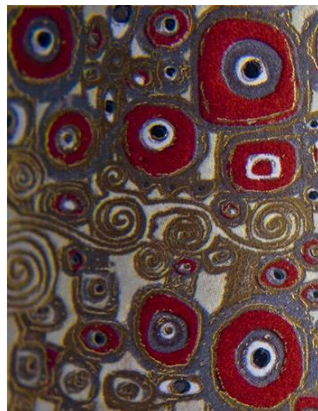
TRIO

RESERVA



В серию Трио входят:

- мерло (RP 90) – долина Рапель;
- каберне совиньон (RP 90+) – долина Майпо;
- совиньон блан (RP 89) – долина Касабланка, Сан Антонио, Рапель;
- шардоне (RP 90) – долина Касабланка.



TRIO RESERVA Chardonnay



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Касабланка

Сорт винограда: 70% шардоне,
15% пино гриджио, 15% пино блан

Крепость: 13,5%

Емкость: 0,75 л

Цвет: светло-соломенный цвет с зеленоватыми оттенками.

Аромат: преобладают тона свежих фруктов, мандарина, лайма и цитрусовых.

Вкус: поражает своим деликатным характером и свежестью; в нем чувствуется сбалансированная кислотность с минеральными тонами и отличная структура.

Подача: 10-12°C

Гастрономия: отменно подойдет к спарже, артишокам, креветкам, ризотто, морепродуктам и белому мясу.

РР: 90

Серебряные и бронзовые медали на конкурсах.

TRIO RESERVA Cabernet Sauvignon



Производитель: Concha Y Toro

Виноградник: долина Майпо

Сорт винограда: 70% каберне совиньон,
15% каберне фран, 15% шираз

Крепость: 14%

Емкость: 0,75 л

Цвет: интенсивный рубиново-красный.

Аромат: тона спелых красных фруктов, малины, черники, черной смородины. Нюансы табака от 8-месячной выдержки в бочке.

Вкус: лиственные и растительные тона с оттенком эвкалипта. Заметные танины. Чуть «зеленоватый» характер, но стиль - фруктовый.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: сочетается с сырами и мясными блюдами. Особенно хорошо подойдет к мясу под пряными и острыми соусами или к мясу-гриль.

RP: 90+

Серебряные и бронзовые медали на конкурсах.



CONCHA Y TORO

SINCE 1883

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ😊