

TRIVENTO



АРГЕНТИНА

Виноделие в Аргентине зародилось в далёком **XVI** веке, когда испанские монахи-миссионеры впервые посадили виноградную лозу в Мендосе.

Долгое время мир ничего не знал об **аргентинских винах**, поскольку эта страна была изолирована от мирового сообщества.

Однако в последние два десятилетия все изменилось.

Сегодня Аргентина входит в **топ-5 производителей вин** (после Франции, Италии, Испании, США), а **вина Аргентины** получают высокие награды известных дегустационных конкурсов и авторитетов отрасли.

Практически **весь объём вин**, идущих на экспорт, и **75% всех аргентинских вин** производится в регионе

Мендоса, расположенном в предгорьях Анд.

Другие известные регионы виноделия Аргентины:

- Сан-Хуан;
- Рио-Негро;
- Сальта;
- Ла Риоха.



ВИНОДЕЛИЕ АРГЕНТИНЫ

В Аргентине выращивается огромное количество европейских сортов винограда:

➤ **французские:**

- каберне совиньон;
- мерло;
- сира.

➤ **итальянские:**

- санджовезе;
- бонарда.

➤ **немецкий:**

- рислинг.



Визитная карточка Аргентины – сорт **мальбек**, который в местных условиях даёт наилучшие урожаи роскошных вин, конкурирующих с именитыми французскими. Местные мальбеки легко получают на выставках платиновые и золотые медали, в слепых дегустациях оспаривают первенство у топовых французских «гран кро».

Специфика виноделия страны: местная культура виноградарства и виноделия представляет собой симбиоз всех европейских традиций эмигрантов из Старого Света. В Аргентине широко используют испанские и итальянские сорта. Поэтому **аргентинские вина** – более сложные, утончённые, с большим потенциалом созревания. Вина Нового Света - это отличное соотношение цены и качества. Хорошие местные вина ещё можно купить по демократичной цене!

ВИНОДЕЛИЕ АРГЕНТИНЫ

Второй специалитет Аргентины – это белый сорт торронтес.
Он даёт потрясающе парфюмированный букет.

Торронтес продаётся в 2 вариантах:

- первый (доступный по цене) – из-за медового аромата во рту ощущается невероятная сладость. Они великолепно подходят для жаркой погоды;
- второй – элегантные торронтесы с элитных высокогорных виноградников.



ВИНОДЕЛЬНЯ TRIVENTO

CONCHA Y TORO
SINCE 1883

Аргентинская винодельческая компания **Trivento** основана в 1996 году лидером винной индустрии **Concha y Toro**.

Цель компании - стать всемирно известным символом наилучших премиальных вин Аргентины.

Миссия Trivento:

- находиться в постоянном поиске наилучших терруаров для изготовления самых изысканных премиальных вин;
- соответствовать превосходным стандартам качества;
- быть в гармонии с окружающей средой, обществом и своим персоналом.

В стране высокий потенциал производства вин международного уровня по привлекательным ценам.

Вина Trivento - это сочетание традиционно высокого качества продукции Concha y Toro, яркого дизайна и индивидуального стиля сортов винограда Мальбек, Сира, Торронтес, Санжовезе и др., выращенных в **уникальных климатических условиях Аргентины**. Сегодня входят в 5-ку экспортёров Аргентины. Поставляют вина в более, чем 40 стран мира.



РАСШИФРОВКА ЛОГОТИПА TRIVENTO

Название **Trivento** означает по-испански **Три Ветра**:

- **Полар** – сухой ледяной северный ветер, дующий зимой, первое его появление говорит о том, что пора обрезать лозы;
- **Сонда** – горячий и сухой ветер, дующий с Анд, его эпизодическое появление сообщает о наступлении весны;
- **Судестада** – прохладный свежий бриз охлаждает гроздья после жаркого солнца и помогает им достичь максимальной зрелости перед сбором.

Погодные условия в Аргентине более суровые, чем в Чили.

А виноградники самые высокие в мире.

Ветры, дующие сквозь солнечную и засушливую землю Мендосы, оставляют свои особые характерные «отметины», стиль и настроение в винах компании Trivento.



УГОДЬЯ КОМПАНИИ TRIVENTO

Сегодня винодельня **Trivento** владеет виноградниками размером 1 289 га, расположенными в 3-х микрорегионах Мендосы:

- Долина Уко – 592 га;
- Лухан де Куйо – 334 га;
- Восточный оазис – 363 га.

Ежегодный объём
производства
составляет
750 000 литров!



ПОРТФОЛИО TRIVENTO

PORTFOLIO





 *Robert Parker's*
Wine Advocate



95 pts.



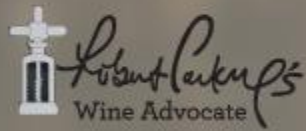
94 pts.



93 pts.



90 pts.



Consistently Awarded...



www.amadosur.com

ИКОННОЕ ВИНО TRIVENTO EOLO

Сорт винограда: 100% мальбек

Емкость: 0,75 л

Крепость: 15,5% (!)

Дегустационные характеристики:

Цвет: глубокий, тёмно-красный с отблесками фиолетового.

Аромат: первично нос улавливает элегантные ароматы чернослива и вишни, цветочные нотки, далее проявляются табак, корица и ваниль благодаря выдержке в дубе.

Вкус: плотный, гладкий, совершенный и сбалансированный по своей структуре, кислотный и танинный.

Хранитель ветра

RP 95
WS 93
WE 92
Tanzer 91



Подача: 16-18°C

Гастрономия: закуски, колбасы, мясные блюда.

Особенности: исключительное вино-икона класса люкс было создано в 2008 году энологами Викторией Прандина и Энрике Тирадо. Сбор и сортировка ягоды осуществляется вручную в апреле. Бутилируется вино в декабре и выдерживается в течение 12 месяцев. Это вино великолепно отражает особенности терруара.



СУПЕРПРЕМИАЛЬНОЕ ВИНО TRIVENTO

GOLDEN RESERVE Malbec

Сорт винограда: 100% мальбек

Емкость: 0,75 л

Крепость: 14,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: живой красный с тёмными фиолетовыми вкраплениями .

Аромат: комплексный, фруктовый и свежий. Профиль вина выражает сладость и нежность красных и чёрных фруктов с лёгкими нотками мармелада. Флёр дуба придаёт вину индивидуальность.

Вкус: приятный, сладкий, глубокий, с потрясающими танинами, сочное и продолжительное послевкусие.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: красное мясо, колбасные изделия, мясные блюда.

Особенности: год рождения – 2002. Комплексное и выдающееся вино из местности Лухан. Создатели называют это вино сокровищем долины и мировым винным посланцем Аргентины. Выдержка 12 месяцев во французском дубе и 12 месяцев в бутылках. Виноград тщательно отобран с лучшего виноградника классификации «Cru».

Гарантируется превосходное качество!

Это вино предназначено для поклонников великих вин.

Сокровище Мендосы



СУПЕРПРЕМИАЛЬНОЕ ВИНО TRIVENTO

GOLDEN RESERVE Chardonnay

Сорт винограда: 100% шардоне

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,9%

Дегустационные характеристики:

Цвет: яркий, оливковый жёлтый с натуральными зелёными бликами.

Аромат: фруктовый и свежий. Ароматы тропических фруктов и специй с характерными нотками от дубовой бочки.

Вкус: шардоне с минеральной сбалансированной кислотностью. Это маслянистая и сладкая сенсация в облике вина.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: аперитив, рыба, морепродукты.

Особенности: энолог компании **Герман Ди Чезаре** создал лёгкое белое аргентинское вино, отличающееся превосходным балансом и отличным качеством, сочетает в себе богатый оттенками золотистый цвет, яркий многогранный аромат и изысканный освежающий вкус. Урожай был собран вручную. Выдержка на протяжении 7 месяцев в бочках из французского дуба и 6 месяцев – в бутылках.

Сокровище Мендосы



ПРЕМИАЛЬНОЕ ВИНО TRIVENTO

RESERVE Malbec

Сорт винограда: 100% мальбек

Емкость: 0,75 л

Крепость: 14%

Дегустационные характеристики:

Цвет: яркий, карминово-красный.

Аромат: ароматы слив и малины элегантно смешиваются с нотками ванили от выдержки в дубе.

Вкус: хорошо сбалансированный, демонстрирует сладкие танины и бархатистое послевкусие.

Подача: 16°C

Гастрономия: запечённое мясо, блюда из слоёного теста с томатами и соусом.

Особенности: ферментация на протяжении 15 дней в резервуарах конической или цилиндрической формы, затем выдержка 6 месяцев в бочках французского дуба и 5 месяцев в бутылке.



Взлелеянный ветром

ПРЕМИАЛЬНОЕ ВИНО TRIVENTO

RESERVE Cabernet Sauvignon / Malbec

Сорт винограда: 50% каберне совиньон, 50% мальбек

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: выразительный рубиновый цвет с фиолетовыми оттенками.

Аромат: сложный аромат гармонично сочетает в себе оттенки зрелых фруктов и пряностей, украшенных нюансами чёрной вишни, сливы, маслин, древесины, ванили и шоколада.

Вкус: округлое, сложное, изысканное вино, обладает гладкими дубильными веществами и продолжительным вкусом, наполненным оттенками сочных фруктов и пряностей.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: закуски, колбасы, мясные и гриль блюда с соусами.

Особенности: ферментация на протяжении 18 дней в резервуарах из нержавеющей стали при температуре 25-28°C, затем выдержка 6 месяцев во французском дубе и 6 месяцев в бутылке.



Взлелеянный ветром

ПРЕМИАЛЬНОЕ ВИНО TRIVENTO

RESERVE Cabernet Sauvignon

Сорт винограда: 100% каберне совиньон

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: глубокий рубиново-красный цвет.

Аромат: сливовый, коктейль из ароматов красных фруктов в комбинации с нотами ванили от дуба.

Вкус: сильный, продолжительные танины, хорошо структурированное полнотелое вино с выраженной индивидуальностью.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: ягнятина, копчёности, мясные и гриль блюда с жареными баклажанами и паприкой.

Особенности: ферментация на протяжении 18 дней в резервуарах из нержавеющей стали при температуре 25-28°C, затем выдержка 6 месяцев во французском дубе и 6 месяцев в бутылке.



Взлелеянный ветром

ПРЕМИАЛЬНОЕ ВИНО TRIVENTO

RESERVE Chardonnay

Сорт винограда: 100% шардоне

Емкость: 0,75 л

Крепость: 14%

Дегустационные характеристики:

Цвет: зеленовато-жёлтый с тонами оливок.

Аромат: спелые тропические фрукты в смеси с тонами спаржи. Сбалансированный с нотами кокоса и белого шоколада.

Вкус: свежий, минеральная кислотность присутствует в необходимой концентрации. Послевкусие фруктовое.

Подача: 8-10°C

Гастрономия: аперитив, рыба, морепродукты.

Особенности: урожай для этого вина собирают вручную в феврале. Укладывают в маленькие ящики. Ферментация в течение 20 дней в резервуарах из нержавеющей стали, затем выдержка 30% виноматериала во французском дубе, оставшиеся 70% остаются в чанах.



Взлелеянный ветром

ПРЕМИАЛЬНОЕ ВИНО TRIVENTO

RESERVE Torrontes

Сорт винограда: 100% торронтес

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13%

Дегустационные характеристики:

Цвет: яркий, зелёный со стальным оттенком.

Аромат: цветочной эссенции с «шумами» розы и фиалок, цитрусовыми нотками.

Вкус: деликатных тропических фруктов, послевкусие освежающее.

Подача: 12°C

Гастрономия: подойдёт к зелёным салатам, сырам с мёдом и оливковым дрессингом. Этот сорт хорош как аперитив.

Особенности: также торронтес подаётся с пикантной едой таиландской, индийской, китайской и вьетнамской кухни.

Единственный поистине аргентинский сорт винограда, который выращивают во всех регионах-производителях винограда. Место его возникновения все ещё находится под вопросом среди специалистов, хотя наблюдается его родство с мускатным вином европейского Средиземного моря.



Взлелеянный ветром

СОРТОВОЕ ВИНО TRIVENTO

TRIBU Malbec

Сорт винограда: 100% мальбек

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: вино ярко-красного цвета с фиолетовыми тонами.

Аромат: переплетаются нотки ягод и свежие травяные запахи.

Вкус: вино довольно округлое и очень насыщенное, с потрясающе мягкими танинами. Длительное послевкусие.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: превосходно в паре с блюдами из тушёного мяса и красным мясом со специями.

Особенности: это молодые сортовые вина серии **Tribu** компании Trivento. Собранный на пике зрелости виноград проходит винификацию, отвечающую высоким стандартам качества, в стальных резервуарах при строгом контроле температуры. Аромат и вкус вин демонстрируют яркие сортовые характеристики. Эти вина легки для восприятия и незабываемы.



Раздели новые ритуалы

СОРТОВОЕ ВИНО TRIVENTO

TRIBU Cabernet Sauvignon

Сорт винограда: 100% каберне совиньон

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: насыщенного рубинового цвета с фиолетовыми бликами.

Аромат: в тонком деликатном аромате преобладают оттенки трав, перца и ягодные «шумы».

Вкус: это вино отлично структурировано, с превосходными танинами. Длительное бархатистое послевкусие.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: сочетается со свининой или жарким с мятным соусом.

Особенности: эти молодые сортовые вина серии **Tribu** созданы виноделом Рафаэлем Миранда. Вина легки для восприятия и незабываемы, так как их качество на должном уровне.



Раздели новые ритуалы

СОРТОВОЕ ВИНО TRIVENTO

TRIBU Chardonnay

Сорт винограда: 100% шардоне

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,7%

Дегустационные характеристики:

Цвет: привлекательный жёлтый цвет с тонами оливково-зелёного.

Аромат: деликатная смесь из ананаса и банана с цитрусовыми нотками. Ощущается лёгкое дуновение спаржи.

Вкус: молодое и фруктовое вино со свежим и длительным послевкусием.

Подача: 12-14°C

Гастрономия: подавать к овощным соте, курятине, белому мясу и рыбным блюдам.

Особенности: вина Рафаэля Миранды молодые, дружелюбные, питкие. Сорта, используемые для изготовления вин, выращены в регионе Мендоса с любовью и мастерством виноделов, желающих угостить приятными свежими аргентинскими винами.



Раздели новые ритуалы

СОРТОВОЕ ВИНО TRIVENTO

TRIBU Torrontes

Сорт винограда: 100% торронтес

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,1%

Дегустационные характеристики:

Цвет: жёлтый цвет с тонами оливок.

Аромат: запоминающиеся цветочные ароматы розы, фиалок и цитрусовых.

Вкус: освежающий, тело вина лёгкое, деликатно выражены тропические фрукты.

Подача: 12-14°C

Гастрономия: сочетается с карри, рыбой, лёгкими закусками и сырами.

Особенности: серия **Tribu** приглашает любителя вина к путешествию и исследованию долин Аргентины посредством дегустации различных сортов винограда прекраснейшего качества. Устройте ритуал знакомства с новой страной и её характером...



Раздели новые ритуалы

ВИНО TRIVENTO MIXTUS Cabernet / Merlot

Сладкий...Кислый...Сухой...Солёный

Сорт винограда: каберне совиньон/мерло

Емкость: 0,75 л

Крепость: 12,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: богатый рубиново-красный.

Аромат: в ароматном букете вина преобладают тона спелых фруктов, оттенённые нотками кофе и специй.

Вкус: насыщенный, плотный, с гладкой текстурой и долгим послевкусием.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: прекрасно сочетается с красным мясом, особенно с жареным или приготовленным на гриле, дичью, сырами.

Особенности: линейка **Mixtus** – это понятные качественные вина по доступным ценам для обеда и ужина на каждый день. Вина Микстус представляют собой комбинацию из двух сортов винограда. Это возможность наслаждаться трапезой ежедневно.



ВИНО TRIVENTO MIXTUS Syrah / Malbec

Сладкий...Кислый...Сухой...Солёный

Сорт винограда: сира/мальбек

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13%

Дегустационные характеристики:

Цвет: вино тёмно-пурпурного цвета.

Аромат: наполнен тонами чёрных ягод и сладких пряностей.

Вкус: вино с хорошо сбалансированным, сладким вкусом, с мягкими танинами и длительным фруктовым послевкусием.

Подача: 16-18°C

Гастрономия: подходит к сырам, спагетти, свинине и блюдам из ягнёнка.

Особенности: линейка **Mixtus** – это понятные качественные вина по доступным ценам для обеда и ужина на каждый день. Вина Микстус представляют собой комбинацию из двух сортов винограда. Это возможность наслаждаться трапезой ежедневно.



ВИНО TRIVENTO MIXTUS Chardonnay / Torrontes

Сладкий...Кислый...Сухой...Солёный

Сорт винограда: шардоне/торронтес

Емкость: 0,75 л

Крепость: 12,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: соломенный, очень светлый, с лёгким лимонно-золотистым отливом.

Аромат: умеренный, простой, с нотами цветущего луга и светлых фруктов. Лёгкие нотки яблока. Где-то на заднем плане пробиваются персик и ананас.

Вкус: простой, понятный, фруктовый (яблоко, груша, цитрусы). Умеренно кисловатый и терпковатый.

Подача: 10-12°C

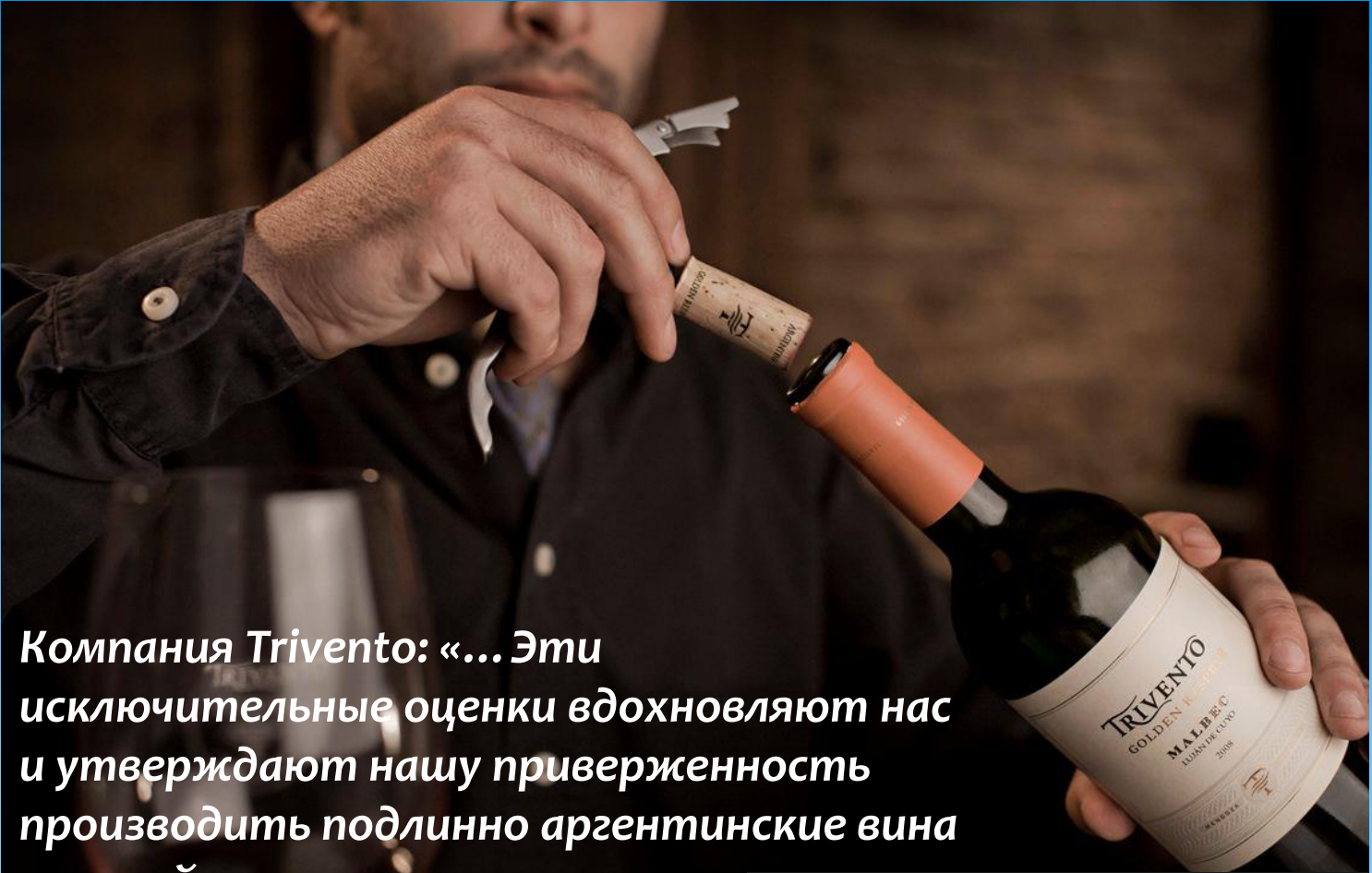
Гастрономия: аперитив, рыба и морепродукты, белое мясо.

Особенности: линейка **Mixtus** – это понятные, питкие, лёгкие качественные вина на каждый день. Дуэт из шардоне и торронтеса являет собой превосходное соотношение вкусовых качеств и демократичной цены.



ОСОБЕННОСТИ TRIVENTO

- компания Trivento принадлежит мировому винному гиганту Concha Y Toro;
- входит в пятёрку лучших экспортёров вина в мире;
- производит широкий ассортимент вин – от элитных иконных до демократических;
- идеальное соотношение цены и качества;
- передаёт особый заокеанский стиль и европейский характер вин;
- виноград перерабатывается на 2-х технически супероснащённых винодельнях;
- ручной сбор урожая;
- объём производства вина в год 750 000 литров;
- в 2011 году доля продаж суперпремиальных и премиальных вин увеличилась на 23%;
- визитной карточкой винной Аргентины являются сорта мальбек и торронтес (последний - единственный поистине аргентинский сорт);
- долина Мендоса – это 3-я «родина» мальбека в мире (после Бордо и Каора);
- мальбек прижился благодаря чрезвычайно подходящему климату (низкие осадки, большая температурная разница днём и ночью, среднесуточная температура до 30°C, высота произрастания лоз в Андах более 1000 м);
- аргентинские почвы: глинистые, песчаные, бедные, каменистые;
- 75% вин Trivento производится в долине Мендоса - земле солнца и хорошего вина;
- изумительное иконное вино **Eolo** 2008 года получило **95** пунктов от Роберта Паркера и **93** балла от Wine Spectator;
- вино **Golden Reserva Malbec** получило **94** пункта от Роберта Паркера, а **Golden Reserva Syrah** – **93** пункта;
- в 2009 году профессионалами отрасли компания признана «**Лучшим аргентинским производителем вина**».



*Компания Trivento: «... Эти
исключительные оценки вдохновляют нас
и утверждают нашу приверженность
производить подлинно аргентинские вина
высочайшего качества».*

CONCHA Y TORO

SINCE 1883

TRIVENTO

