



# SURVALLLES

wine group



**POTRO DE PIEDRA**

VIÑA **REQUINGUA**  
DESDE 1961



**SUR VALLES**  
wine group

**Sur Valles** — чилийская группа компаний с более чем 50-летним опытом работы в винодельческой отрасли. Миссия Сур Байес — создавать уважаемые бренды, которые пользуются популярностью у потребителей по всему миру, и предоставлять клиентам высококачественный и комплексный сервис.

С 1961 года семья Ачурра стоит во главе компании. Спустя более 50 лет после её создания президентом является Сантьяго Ачурра Эрнандес, сын одного из основателей. Чтобы обеспечить продолжение этого наследия, молодое поколение семьи Ачурра тоже постепенно приобщается к бизнесу.

В холдинг Sur Valles входит несколько винодельческих поместий, главным из которых и наиболее современным является хозяйство Рекингва (Requingua), производящее одноименную линейку вин.



VIÑA

---

REQUINGUA

---

DESDE 1961

# История

---

На холмах Рекингва, в Чили, семья Ачурра выращивает виноград уже много поколений, чтобы создавать вина мирового уровня. Благодаря уникальному терруару и сочетанию традиций с инновациями, их вина получили международное признание.

Бренд Requiringua — один из эталонов в виноделии Чили. Семья всегда оставалась верной своим ценностям и поддержке местного сообщества. Виноградники Requiringua продолжают быть символом совершенства.



# TRADICIÓN

## ВИНОГРАД

100% Совиньон Блан

## АППЕЛАСЬОН

Центральная Долина, Чили

## ЦВЕТ АРОМАТ ВКУС



Яркий бледно-желтый цвет .



Лимонные ноты, зеленые яблоки с оттенком свежей зелени .



Свежий вкус во рту, хорошая кислотность и насыщенное тело.

## СОВЕТУЕМ ВМЕСТЕ



Суши, севиче или в качестве аперитива

## ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ



## ОБРАБОТКА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Вертикальная шпалера и куст без подвязки

## ПОЧВА

В основном глинистые

## КЛИМАТ

Умеренный климат со средиземноморскими дождями и значительными колебаниями дневной и ночной температуры.

## СБОР УРОЖАЯ

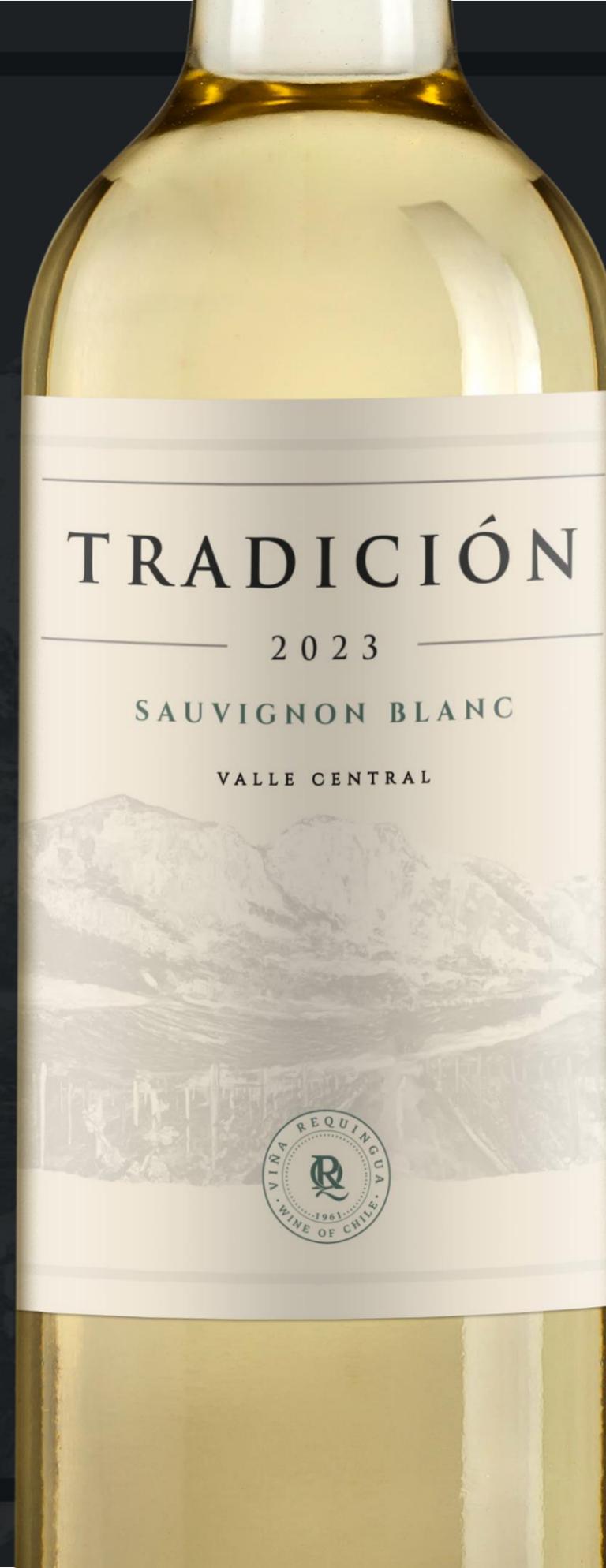
Собирают вручную и с помощью машин. Сезон сбора — две последние недели Февраля.

## ВИНИФИКАЦИЯ

Сразу после прессования сусло ферментируется при температуре ниже 15 °С.

## ВЫДЕРЖКА

Выдерживают в чанах из нержавеющей стали на легком осадке до разлива по бутылкам..



# TRADICIÓN

## ВИНОГРАД

100% Шардоне

## АППЕЛАСЬОН

Центральная Долина, Чили

## ЦВЕТ АРОМАТ ВКУС



Соломенно-желтый оттенок с золотыми переливами.



Яркие цветочные аккорды, ваниль и нежный аромат акации.



Начальная кислотность умеренная, вкус средней насыщенности, плавно переходящий в послевкусие экзотических фруктов.

## СОВЕТУЕМ ВМЕСТЕ



Рыба, белое мясо

## ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ



## ОБРАБОТКА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Вертикальная шпалера и куст без подвязки

## ПОЧВА

В основном глинистая

## КЛИМАТ

Умеренный климат со средиземноморскими дождями и значительными колебаниями дневной и ночной температуры.

## СБОР УРОЖАЯ

Собирают вручную и с помощью машин. Сезон сбора — начало марта.

## ВИНИФИКАЦИЯ

Виноград подвергается прессованию и брожению при температуре от 16 до 18 градусов.

## ВЫДЕРЖКА

Выдерживают в чанах из нержавеющей стали на легком осадке до разлива по бутылкам.



# TRADICIÓN

## ВИНОГРАД

Сира, Карменер

## АППЕЛАСЬОН

Центральная Долина, Чили

## ЦВЕТ АРОМАТ ВКУС



Ярко розовый цвет с красными оттенками.



Интенсивный аромат клубники и малины с легким оттенком какао.



Вкус приятный и живой, среднетелый, с тонкими танинами на финише и освежающей кислотностью.

## СОВЕТУЕМ ВМЕСТЕ



Суши, севиче или в качестве аперитива

## ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ



## ОБРАБОТКА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Вертикальная шпалера и куст без подвязки

## ПОЧВА

В основном глинистые

## КЛИМАТ

Умеренный климат со средиземноморскими дождями и значительными колебаниями дневной и ночной температуры.

## СБОР УРОЖАЯ

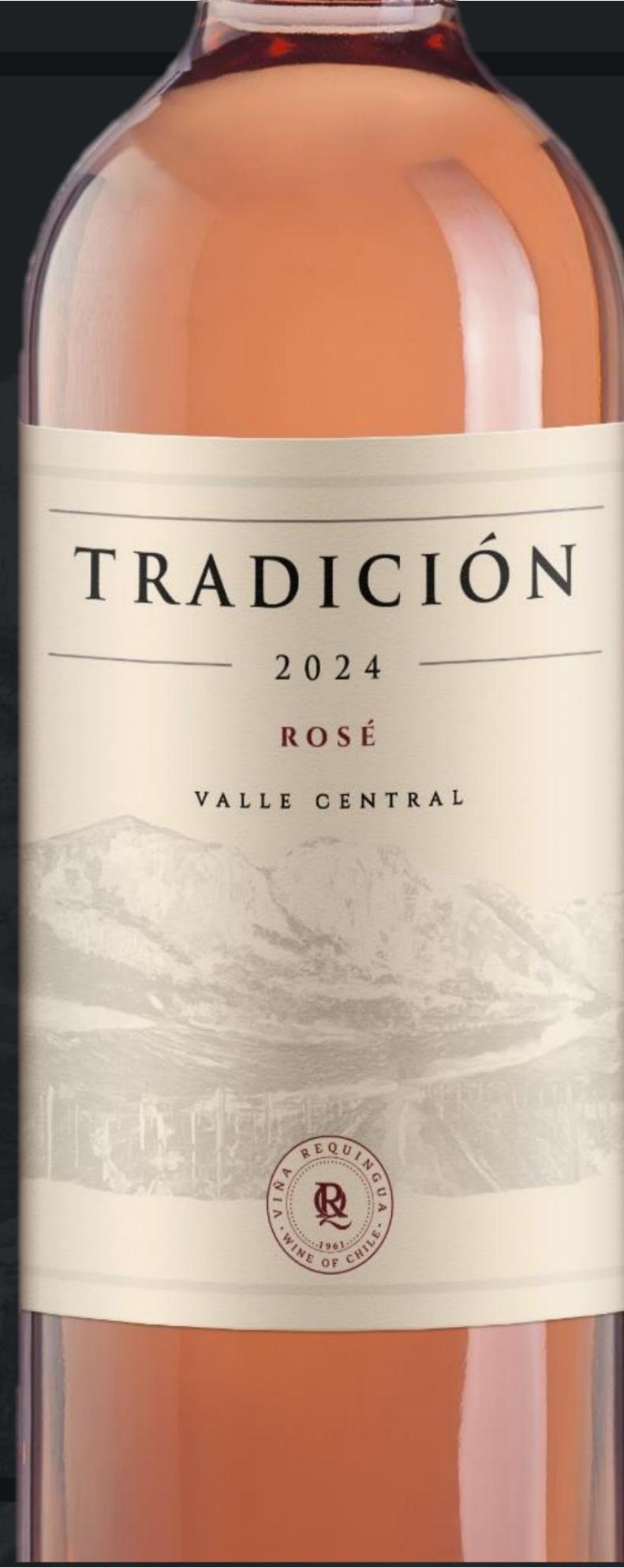
Собирают вручную и с помощью машин. Сезон сбора — две последние недели Февраля.

## ВИНИФИКАЦИЯ

После короткой мацерации сусло отделяется от мезги и бродит отдельно при низкой температуре

## ВЫДЕРЖКА

Выдерживают в чанах из нержавеющей 1-2 месяца.



# TRADICIÓN

## ВИНОГРАД

100% Карменер

## АППЕЛАСЬОН

Центральная Долина, Чили

## ЦВЕТ АРОМАТ ВКУС



Глубокий красный цвет с фиолетовым оттенком



Интенсивный аромат ежевики и сухих листьев, с нотками специй



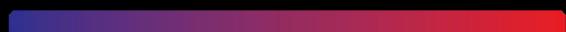
Вкус приятный, среднетелый и хорошо сбалансированный

## СОВЕТУЕМ ВМЕСТЕ



Красное мясо, ризотто

## ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ



6

14-16°C

20

## ОБРАБОТКА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Вертикальная шпалера и куст без подвязки.

## ПОЧВА

В основном глинистые

## КЛИМАТ

Умеренный климат со средиземноморскими дождями и значительными колебаниями дневной и ночной температуры.

## СБОР УРОЖАЯ

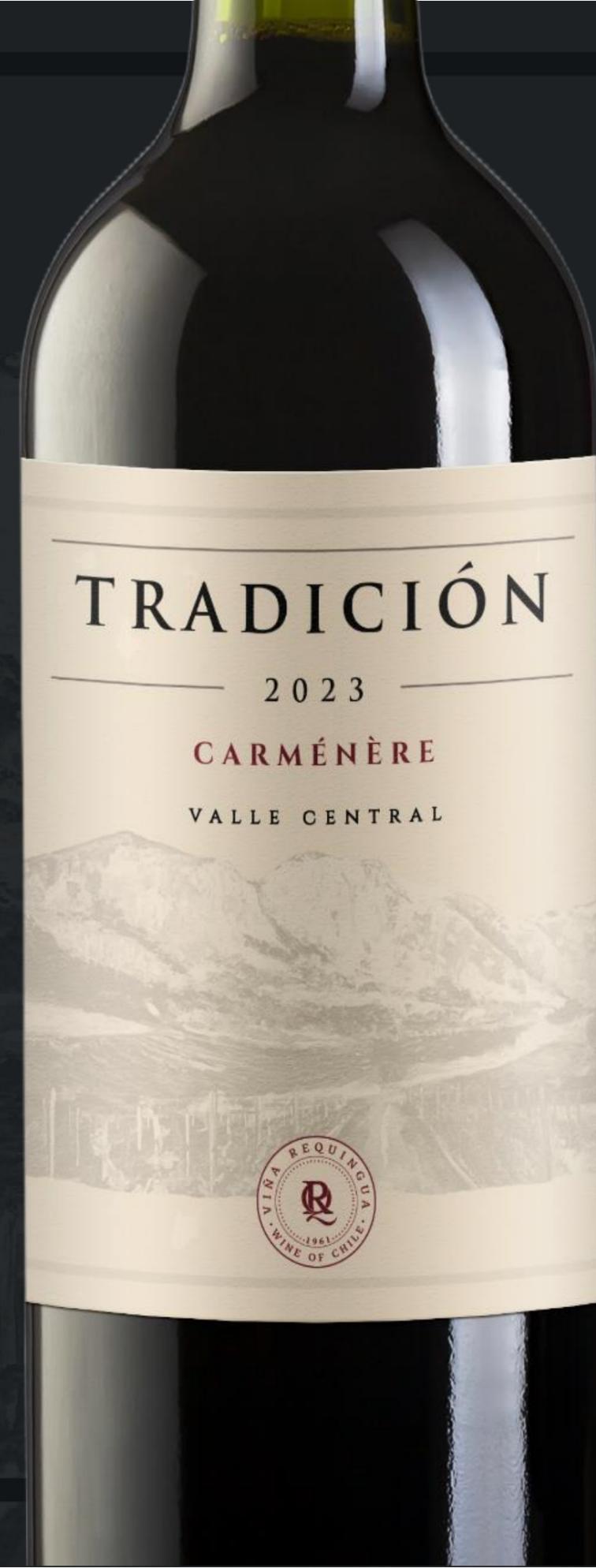
Собирают вручную и с помощью машин.

## ВИНИФИКАЦИЯ

Мацерация длится 10–12 дней с регулярным перекачиванием или перемешиванием. Брожение проходит при температуре от 26 до 28 С,

## ВЫДЕРЖКА

Выдерживают в чанах из нержавеющей стали в течение трех месяцев перед розливом.



# TRADICIÓN

## ВИНОГРАД

100% Каберне Совиньон

## АППЕЛАСЬОН

Центральная Долина, Чили

## ЦВЕТ АРОМАТ ВКУС



Глубокий рубиново-красный.



Ноты темных фруктов, лакрицы и шоколада.



Средней плотности, с приятными танинами и послевкусием темных фруктов.

## СОВЕТУЕМ ВМЕСТЕ



Красное мясо, паста

## ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ



6

14-16°C

20

## ОБРАБОТКА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Вертикальная шпалера и куст без подвязки.

## ПОЧВА

В основном глинистые

## КЛИМАТ

Умеренный климат со средиземноморскими дождями и значительными колебаниями дневной и ночной температуры.

## СБОР УРОЖАЯ

Собирают вручную и с помощью машин. Сезон сбора — конец марта и начало апреля.

## ВИНИФИКАЦИЯ

Мацерация длится 10–12 дней с регулярным перекачиванием или перемешиванием. Ферментация проходит при температуре от 26 до 28 С.

## ВЫДЕРЖКА

Выдерживают в чанах из нержавеющей стали в течение трех месяцев перед розливом.



# TRADICIÓN

## ВИНОГРАД

100% Мерло

## АППЕЛАСЬОН

Центральная Долина, Чили

## ЦВЕТ АРОМАТ ВКУС



Глубокий красный цвет с ярким розовым оттенком



Интенсивный аромат голубики и чёрной смородины, с нотками мяты



Вкус приятный, среднетелый и с мягкими танинами в послевкусии

## СОВЕТУЕМ ВМЕСТЕ



Красное мясо, паста

## ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ



6

14-16°C

20

## ОБРАБОТКА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Вертикальная шпалера и куст без подвязки

## ПОЧВА

В основном глинистые

## КЛИМАТ

Умеренный климат со средиземноморскими дождями и значительными колебаниями дневной и ночной температуры.

## СБОР УРОЖАЯ

Собирают вручную и с помощью машин. Сезон сбора — конец марта и начало апреля.

## ВИНИФИКАЦИЯ

Мацерация длится 10–12 дней с регулярным перекачиванием или перемешиванием. Ферментация проходит при температуре от 26 до 28 С.

## ВЫДЕРЖКА

Выдерживают в чанах из нержавеющей стали в течение трех месяцев перед розливом.



POTRO  
DE PIEDRA

# POTRO DE PIEDRA

## ВИНОГРАД

85% Каберне Совиньон

15% Каберне Фран

## АППЕЛАСЬОН

Саграда Фамилия, Долина Курико.

## ОБРАБОТКА ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

Пергола.

## ПОЧВА

Суглинок с вкраплениями гранита, образовавшийся в результате эрозии. Эти почвы богаты органикой и хорошо удерживают влагу.

## СБОР УРОЖАЯ

Оба сорта винограда собирают вручную в один день.

## ВИНИФИКАЦИЯ

Оба сорта ферментируют вместе. Используют традиционный метод виноделия Бордо: брожение проходит при температуре 25-28 °C, мацерация длится около месяца

## ВЫДЕРЖКА

Вино выдерживают в бочках из французского дуба от 18 до 24 месяцев, в зависимости от урожая.

## ЦВЕТ АРОМАТ ВКУС



Темной перпурно-красный цвет



Комплексный букет с нотками сливы, вишни, лакрицы, ванили и какао



Тело плотное, мощные, но округлые танины. Послевкусие раскрывается нотами вишни и ириски.

## СОВЕТУЕМ ВМЕСТЕ



## ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ





## ПРОИСХОЖДЕНИЕ

---

Вино Потро де Пьедра создается из лучших ягод с исторического участка Сан-Симон на виноградниках Винья-Рекингва. Эти виноградники высажены в 1961 году, Каберне Совиньон и Каберне Фран гармонично сосуществуют здесь на одном участке, регулярно давая урожай непревзойденного качества.

## Вино

На винограднике выращивают Каберне Совиньон и Каберне Фран. Когда Каберне Совиньон достигает нужной зрелости, обеспечивая вину свежесть и оптимальную кислотность, оба сорта собирают вместе. Затем ягоды подвергают совместной ферментации, после чего вино 18 месяцев выдерживают в 100% новых французских бочках.

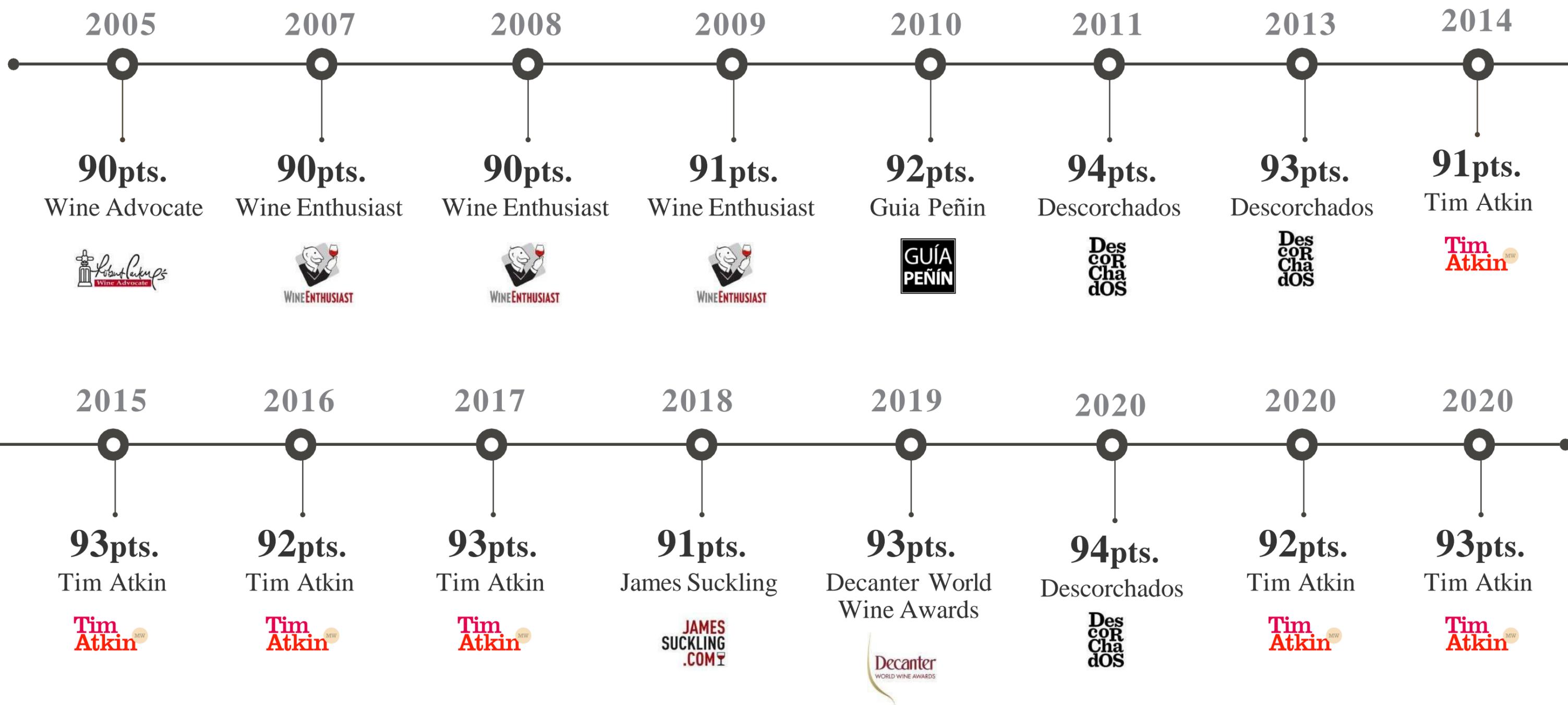


## Винодел

Бенуа Фитте возглавляет команду виноделов и виноградарей Viña Requingua с 2001 года. Родился в Арманьяке, во Франции. В возрасте 24 лет он получил DNO (Национальный диплом винодела). После работы на нескольких престижных винодельнях, таких как Taittinger и Chateau Montus, в 2001 году Бенуа поселился в Чили и начал работать в Viña Requingua. Под руководством Бенуа вина и виноградники претерпели значительные улучшения, что делает Винья Рекингва одним из самых стабильных по качеству виноградников в Чили на сегодняшний день.



# Награды



# Награды



ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ

СЕРЕБРЯНЫЕ МЕДАЛИ

БРОНЗОВЫЕ МЕДАЛИ

# ВИЗУАЛИЗАЦИЯ





LAKU

*Hijo del Sol*

---

The Final Blend

# История

---



Этот купаж — результат экспериментов, проведенных владельцем винодельни Винья Рекингва, доном Сантьяго Ачуррой, вместе с сыном Сантьяго и внуком Сэмюэлем под руководством энолога Benoit Fitte. Из 6200 бочек, хранящихся на винодельне, они выбрали только семь, которые смешали для создания легендарного Laku.

Laku — уникальное, эксклюзивное, особенное вино, которое производится в количестве всего 3000 бутылок в год!



## «Всё лучшее храним в секрете!»

---

Ассамбляж может включать разные сорта из разных долин. Также это может быть бленд вин разных лет урожая.

Его точный состав — это тайна, которую можно узнать, только открыв бутылку. Секрет записан на пробке.





## Бренд

---

Лаку на чилийском наречии означает «Сын Солнца», этот купаж является квинтэссенцией винного стиля Рекингва

## Награды

---



*DESCORCHADOS*



*TIM ATKIN*



*JAMES SUCKLING*



*CATAD'OR*