



## БЮДЖЕТНЫЙ СЕТ V.4

Сет из приятных и недорогих вин – удовольствия нужны всегда



Сет из недорогих, но ярких и приятных вин – радовать себя день за днем, козырять практичностью перед друзьями.

Тут два белых. Винью верде с бодрящими абрикосами, обеспечит лето при любой погоде. И яблочно-булочное пино гриджо для всяких уютных ужинов.

Красных четыре. Карменер-сира – смородина плюс волнующая прохлада. Африканское мерло, подкопченное и обаятельное – как пинотаж, но нежнее. Риоха, четкий микс вишен и зверства. И пинотаж – сливовый, душевный, побуждающий веселиться и болтать.

## 2016 TOUCAS VINHO VERDE, ДОРУ, ПОРТУГАЛИЯ, БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ

Пусть там погода творит что хочет, с винью верде курорт и отпуск всегда и везде, а ванна – всегда джакузи при отеле. Бодрящие абрикосы, лимонадное покалывание на языке, никаких лишних мыслей в голове.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Абрикосы и персики	Хочется жары и легкомыслия
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Салаты, рыба, морепродукты	Охладить до 6-8 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Albarino 100%	9,5%

## 2015 TENUTE ARNAGES PINOT GRIGIO, ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ, ИТАЛИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Это пино гриджо первые минут пять пахнет курочкой, как бы намекая, что с ним делать. Охлаждайте посильнее и застревайте на кухне. Во вкусе яблоки с кислинкой, булочные намеки, немного цедры – все это пробуждает аппетит и помогает свои гастрофантазии реализовать.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Яблоки, булки, цедра апельсина	Открыть что-то вкусное на ужин
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Птица и свинина, сырная паста и пицца	Охладить до 8-10 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinot Grigio 100%	13%

## 2015 J. BOUCHON RESERVA CARMENERE/SYRAH, ДОЛИНА МАУЛЕ, ЧИЛИ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вариант для спокойных вечеров, когда не хочется буйства – хочется просто посидеть с приятным вином. Тут полная диктатура смородины, но она не навязчива и не орет из бокала, ты будто гуляешь в смородиновых кущах после дождя.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Черная смородина	Посидеть-попить приятного вина
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Мясо и мясные закусочки, утка	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 10
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Carmenere 50%, Syrah 50%	13,7%

## 2015 ROBERTSON WINERY MERLOT, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Немного нестандартное мерло, на пинотаж похоже – ну и прекрасно. Потому что эта подкопченность поверх ягод ему очень идет. А перцы на гриле где-то там на заднем плане напоминают все лучшие шашлыки и дачные выходные.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Ягоды, перцы на гриле, копченость	Разогреться и оживиться
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Мясо, бургеры, овощи на грили	Охладить до 16-18 градусов
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Merlot 100%	13,5%

## 2014 RAMON VILBAO CRIANZA, РИОХА, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Четкая, комфортная риоха. Все продумано, все идеально сплетено: вишни со зверством, кислинка с терпкостью. Потом в дело аккуратно вступает рассол, потом маячит, кто бы мог подумать, заварной крем. В общем, с этим вином вечер пролетит незаметно и приятно.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Вишня, животина, специи и аккуратный рассол	Хорошая риоха – она сама повод
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Что-то мясное или колбасное	Охладить до 16-18 градусов, открыть минут за 10
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Tempranillo 100%	13,5%

## 2015 KWV PINOTAGE, ЗАПАДНЫЙ КЕЙП, ЮАР, КРАСНОЕ СУХОЕ

Этот пинотаж вернет силы кому угодно, хоть заливай в кофемашину с утра, чтобы день начинался как надо. Сочно-сливовый, чуть сладковатый, с подкопченными травами и беконом. После такого с оптимизмом смотришь на все, на свой холодильник тоже.

<b>ВКУС</b>	<b>ПОВОД</b>
Сливы, копченые травы, бекон	Подзарядить свою батарейку
<b>ЕДА</b>	<b>СОВЕТ</b>
Красное мясо, бекон, колбасы	Охладить до 18 градусов и открыть минут за 10
<b>ВИНОГРАД</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Pinotage 100%	14%