

G O T A[®]

Компания ГОТА образовалась в 2010 году. У нас нет собственных виноградников, но есть команда молодых креативных энтузиастов, энологов, которые работают с несколькими семейными хозяйствами, отбирая лучшие образцы вин и купажируя их на свой вкус. Это позволяет нам производить действительно интересные вина местных сортов, при этом сохраняя отличные цены, так как мы не несем убытков от плохого урожая, например. Наша миссия - экспорт и продвижение португальских вин вне Португалии, так как мы верим, что вина Португалия обладают исключительными характеристиками, прекрасным качеством и заманчивой ценой. На данный момент мы представлены в 20 странах. Наши вина есть как в ресторанах системы Мишлен, так и в супермаркетах. Качество наших вин оценено ведущими сомелье и Мастерами Вин (Master of Wines). Так, например, Алекс Хант, который пишет статьи для Жансис Робинсон (одна из ведущих винных критиков), является нашим прямым дистрибутором в Великобритании. Стил наших вин в целом можно охарактеризовать, как достаточно легкий, питкий, элегантный. Наш девиз - это Меньше дуба и спирта, больше фруктов, элегантности и питкости. И только местные португальские сорта!

Все названия линейки вин DOC идут изнутри бутылки. Когда мы основали нашу компанию, сначала мы создали вина, а потом стали искать им отражающие их особенности имена.

Так, АЗАХАР означает цветок апельсина, который во всем мире ассоциируется, скорее всего, с парфюмерией, апельсиновой водой, а так же считается афродизиак. На этикетке изображен именно цветок апельсина. Мы дали вино имя Азахар, так как в вине преобладают прежде всего ноты флер-д'оранжа и цитрусов.

ПРУНУС на латыни означает собирательное название для семейства косточковых, таких, как, например, сливы, персики, нектарины, вишня, абрикосы. Картинка на этикетке белого Прунуса - это цветок персика, а на красном - цветы вишни. Потому что наш белый Прунус имеет в аромате ноты цветов персика, а во вкусе персики и нектарины. В красном Прунуса как в ароматике, так и во вкусе мы чувствуем черные вишни и сливу.

Бергамота - это книга для познания Туриги Насьональ, одного из главных красных сортов Португалии. Бергамота имеет ноты чая Эрл Грей, так же называемого Бергамотом. Бергамот - вид цитруса, очень интенсивный в аромате, как, собственно, и наше вино! Шкурки бергамота добавляют в чай Эрл Грей, что придает ему неповторимый аромат. Цвет этикетки нашего вина характеризует этот пахучий фрукт.

МЕСА на португальском языке означает «стол». Это менее сложное вино по очень доступной цене, и мы надеемся, что люди могут пить его каждый день, а не только в особых случаях.

MESA white wine

МЕСА белое (2016)

Местное вино региона Тежу

Сортовой состав: 90% Фернао Пиреш. Аrintу, Рабо ди Овелья и др.

Особенности посадки винограда: 4500 кустов на гектар, возраст лозы от 15 до 30 лет. 300 м над уровнем моря.

Сбор урожая машинным способом на 1-й неделе сентября.

Производство: 6 часов холодной мацерации с кожицей, затем ферментация в чанах из нержавеющей стали в течение 2 недель. Очистка бентонитом.

Описание: Почвы в Шарнеке считаются лучшими для производства белых вин региона Тежу. Уникальный терруар поблизости с рекой Тежу, но на большей высоте, позволяет винограду концентрировать впечатляющие фруктовые тона и прекрасную кислотность. Лучший регион для производства вин на каждый день.

Ярковыраженный аромат тропических фруктов и косточковых фруктов (плодов), очень приятная текстура и великолепная свежесть. Прекрасно сочетается с рыбой на гриле, морепродуктами и мягкими сырами.



PRUNUS white wine

ПРУНУС белое (2016)

DOC Дао

Сортовой состав: Энкрузаду 55%, Серсиаль 15%, Мальвазия Фина 15%, Бикал 15%.

Особенности посадки винограда: 4500 – 6000 кустов на гектар, возраст лозы от 20 до 50 лет.

Сбор урожая производится вручную на 2-й и 3-й недели сентября.

Производство: Нейтральные цементные чаны и емкости из нержавеющей стали, ферментация при температуре 18-20С, мацерация от 2 до 6 часов. Очистка с помощью бентонитовой глины.

Описание: В долине реки Дао простирается регион Силгуерош, который насчитывает как минимум 4000 лет. Следы, оставленные маврами и римлянами на этой территории, показывают, что вино производилось здесь задолго до Рождества Христова. На Латыни слово Silicarios означает каменистую местность, и действительно, почвы здесь достаточно бедны. В этом месте, где на крошечных территориях на высоте 400м фермеры тщательно заботятся о лозах. ПРУНУС – это квинтэссенция этой заботы и бережного отношения. Отобранный вручную семьями и соседями виноград, а затем купажированный нашей командой, - и вот это восхитительное вино перед вами!

Округлое и гармоничное, с насыщенным ароматом белых фруктов, это вино необыкновенно сочное и свежее во вкусе с долгим аппетитным окончанием. Советуем подавать его охлажденным к морепродуктам, свежей рыбе и пасте под сливочными соусами.



AZAHAR white wine

A3AXAP (2016)

DOC Виньо Верде

Сортовой состав: Лоуреиру 35%, Педерна 25%, Тражадура 25%, Азал 15%

Особенности посадки винограда: 3500 кустов на гектар.

Сбор урожая производится вручную во второй половине сентября.

Производство: 2-х часовая мацерация, отжим, декантация в течение 24-48 часов при низкой температуре. Ферментация в чанах из нержавеющей стали под постоянным температурным контролем.

Описание: Виньо Верде поистине уникально во всем мире. В вечнозеленом регионе Португалии, где температура никогда не поднимается слишком высоко, где выпадает до 1500 мм осадков в среднем, из-за чего влажность всегда достаточно высока, около 30 000 небольших виноградарских хозяйств возделывают свои небольшие участки, где, помимо винограда, растут еще киви (!!). Эти условия создают кислотные, но тонкие, свежие, фруктовые вина, и Азахар прекрасный пример того, на что способен этот регион.

«Искристый желтый цвет с золотыми оттенками. Обещающая нота зрелости развивается в этом вине, напоминая стилем нос невинтажного Шампанского, так же, как и легкое пиво с дрожжевой нотой во вкусе. Это более богатый стиль Виньо Верде»

86 баллов - Вайн Энтузиаст (Wine Enthusiast)



MESA red wine

МЕСА красное (2015)

Местное вино региона Тежу

Сортовой состав: Каштелу 30%, Тринкадейра Прета 30%, Арагонеш 30% и другие местные сорта 10%

Особенности посадки винограда: 4500-5000 кустов на гектар, возраст лозы от 15 до 30 лет. 200-400 м над уровнем моря.

Сбор урожая машинным способом на 1-й неделе сентября.

Производство: Винификация в нержавеющей стали, виноград полностью очищен от плодоножек. Вся мацерация занимает 12 дней. Очистка бентонитом.

Описание: Байру расположен между Долиной Тагош и подножием Порту ди Муш и массивом Монтежуно. На слегка холмистой территории, почвы которой состоят из глины и известняка, под влиянием климата юга Средиземноморья, растут виноградники для производства нашего вина Меса. МЕСА означает «стол», и данный терруар действительно позволяет производить прекрасное вино на каждый день!

Красные фрукты и еле уловимые специи в ароматике, очень хорошая структура с мягкими танинами. Во вкусе те же фрукты и ноты шоколада, очень приятная свежесть. Отличный компаньон к мясу на гриле, дикой птице и мясным рагу.



PRUNUS red wine

ПРУНУС красное (2015)

DOC Дао

Сортовой состав: Жаен 80%, Тинта Рориш 10%, Альфрошейру 10%.

Особенности посадки винограда: 4000 – 6000 кустов на гектар, возраст лозы от 30 до 50 лет.

Сбор урожая производится вручную на последней недели сентября.

Производство: 24 часа вымачивание холодным способом, 12 дней мацерации в чанах из нержавеющей стали, яблочная-молочная ферментация в бочке 6 месяцев выдержки в 225л старых дубовых бочках (Французский и Португальский дуб), затем еще 6 месяцев в бутылке. Очистка с помощью растительного белка.

Описание: Регион Дао – один из старейших и сложных регионов Португалии. Единственный, где зимой выпадает снег. На склонах самой высокой горы Португалии Серра де Эштрела наши лозы противостоят морозам и палящему солнцу. Как результат, наш Прунус демонстрирует сложный характер, элегантность и мягкость во вкусе. Местные сорта придают ароматы, которые захватывают и соблазняют, безошибочные и незабываемые.

Элегантность по высшему разряду! С ненавязчивыми нотами дуба и прекрасно сбалансированное, с шелковистой структурой и живым окончанием. В аромате ярко выражены ноты шелковицы, черной смородины и аниса. Черешня и малина вместе со сливочно-шоколадными тонами во вкусе. Прекрасное сочетание с домашней птицей и блюдами из свинины.



Bergamota Red wine

БЕРГАМОТА (2014)

DOC Дао

Сортовой состав: Турига Насьональ 80%, Тинта Рориш 5%, Жаен 5%, Альфрошейру 5%

Особенности посадки винограда: 4000 – 6000 кустов на гектар, возраст лозы от 40 до 50 лет.

Сбор урожая производится вручную на последней неделе сентября.

Производство: 12 дней вымачивание на контакте с кожицей, ферментация в чанах из нержавеющей стали, яблочно-молочная ферментация в дубе. Выдержка в 225 л дубовых бочках (французский и португальский дуб), затем 6 месяцев в бутылке.

Описание: Бленд сорта Турига Насьональ из 3х разных регионов Дао: Каштенду, Серра да Эштрела и Альва придают вину неповторимую сложность, богатство и прекрасную структуру. Один из самых известных сортов Португалии растет на заснеженных холмах и из-за невысокой урожайности демонстрирует исключительный характер – аромат фиалковых лепестков вместе с темными фруктами во вкусе. И из-за этих характеристик Бергамота получила свое название, прекрасно описывая содержимое бутылки. Бергамота – это выражение элегантности и аристократичности. Насыщенный аромат фиалки, типичный для сорта Турига Насьональ, плотное и сложное во вкусе.

«Очень глубокая центральная нота черной шелковицы. Богатый и щедрый нос взрывается спелой черешней, семенами граната, горьким шоколадом и поджаренным грецким орехом. Демонстрируя признаки дальнейшего развития уже сейчас, вино уже имеет тона кожи и табака. Суховатые таннины прекрасно сочетаются со средней кислотностью...Вино хорошо само по себе, в бокале, но наилучшим образом проявит себя с едой»

86 баллов - Вайн Энтузиаст (Wine Enthusiast)

