

ANADAS DE ORO AIREN АНЬЯДАС ДЕ ОРО АЙРЕН



Вино белое сухое

Страна: Испания

Сорт винограда: 100% Айрен

Содержание алкоголя: 11%

Роман Кантареро Серрано создал первую семейную винодельню в Фуэнте-де-Педро Наарро (Куэнка) и стал одним из первых экспортеров вина во все уголки мира.

Гонсало Кантареро Санчес основал компанию СИВИНАСА, одну из крупнейших и важнейших виноделен, лидер по экспорту и продаже вина и производных на протяжении 70, 80 и 90 годов.

В 1997 году Роман и Сантьяго Кантареро создали свой собственный проект, переняв опыт предыдущих поколений и сохранив созданные их предшественниками традиции и качество. Так появилась на свет компания Винос и Бодегас. Площадь собственных виноградников охватывает 1200 га. Ежегодный объем производства составляет 30 миллионов бутылок вина.

Anadas de Oro – это линейка молодых вин, ярко выражающих сортовые особенности.

Терруар:

Виноградники расположены в той части Ла Манчи, где средняя высота над уровнем моря составляет 700 м, а среднегодовые температуры могут падать до -15°C в холодную зиму и подниматься более $+40^{\circ}\text{C}$ к середине лета. Такие температурные колебания, а также более 3000 часов солнца, редкие дожди и ценные карбонатные почвы, обеспечивают идеальные условия для виноделия.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходила в стальных чанах при контролируемой температуре. Процесс ферментации занимает 10-25 дней, по завершении которого вино еще некоторое время проводит в стальных чанах, а затем разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-желтый, с хорошим блеском.

Аромат: Яркие цитрусовые и цветочные ноты, с нюансами белых сладких фруктов (персик, абрикос).

Вкус: Свежее и мягкое во рту, с нюансами белых фруктов во вкусе.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с рыбой, морепродуктами, блюдами из риса и различными салатами. Температура подачи: $8-10^{\circ}\text{C}$.