

# DALMAU TINTO RESERVA

## ДАЛМАУ ТИНТО РЕСЕРВА



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Rioja DOCa, виноградник Канахас

**Сорта винограда:** 71% Темпранильо, 15% Каберне Совиньон, 14% Грасьяно

**Средний возраст лоз:** 80 лет

**Содержание алкоголя:** 14,5%

**Объем производства:** 20 814 бутылок



«Флагманский производитель из Риохи», «ТОП винодельня мира», «Одно из лучших имен Риохи» – так пишут о Доме Marqués de Murrieta авторитетные критики мирового уровня.

Появление винодельческого хозяйства Marqués de Murrieta связано с происхождением вин Риохи, т.к. уже в 1852 году Лусиано-де-Мурриета произвел первое вино Риоха, и, кроме этого, стал первым экспортером вина за пределы страны. Лусиано, получивший герцогский титул от короля Амадео Савойского за заслуги в виноделии, отправился в Бордо, чтобы обучиться технике производства вина, которую он и применил при возвращении в родную страну. Он начал использовать концепцию французского шато в своем поместье Игай, где и был построен замок Игай (Castillo de Ygay), являющийся символом Дома. Ключ к качеству и стилю вин Маркиз де Муррьета - это 300 гектаров собственной земли в самой южной точке Риоха Альта.

### Терруар:

Хорошо дренированная почва, богатая минералами, и удивительное количество больших камней гарантирует получение сложного набора элементов в винограде, редко встречающегося в регионе.

### Винификация и выдержка вина:

Раздельная винификация: для каждого сорта в течение 11 дней, с постоянным ежедневным пижажем и ремонтажем. Для Темпранильо брожение проводится в стальных чанах, а для Каберне Совиньона и Грасьяно - в маленьких дубовых чанах. Выдержка: 19 месяцев в 225-литровых новых бочках из французского дуба (Alliers).



### Оценки и рейтинги:

Proensa Wine Guide'09 – 98 баллов;

Peñín Guide'09 – 96 баллов; '12 – 94 балла;

Tim Atkin'12 – 97 баллов;

Robert Parker'12 – 93 балла, '13 – 94 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Вино темно-вишневого цвета.

**Аромат:** Красные фрукты, ваниль, легкие табачные нюансы и какао-бобы.

**Вкус:** Полнотелое, насыщенное вино, с нотами ежевики и смородины, ореха и гвоздики.

### Гастрономические рекомендации:

Хорошо с любым мясом: на гриле, вяленое; выдержанные сыры, трюфели из темного шоколада. Декантировать или открыть за 20 минут. Температура подачи: 16-18 °С.