

ROLLAND&GALARRETA RIOJA

РОЛЛАН И ГАЛАРРЕТА РИОХА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 100% Темпранильо

Возраст лоз: 25 лет

Содержание алкоголя: 14%



Вина Роллан и Галаррета несут в себе одновременно две культуры. Одну представляет всемирно известный французский энолог и винодел Мишель Роллан, а вторую - испанский винный предприниматель Хавьер Галаррета (президент группы ARAEX - одного из лидеров качественных испанских вин). Они приняли решение объединить усилия с целью создания великого вина, которое четко выражало бы главные достоинства испанского виноделия: отменный терруар и прекрасный потенциал на международном рынке.

Терруар:

Виноградники, расположены в Риоха Алавеса. Виноград был отобран с участков на высоте 450-700 метров над уровнем моря, в тех частях, где он оптимально вызревает.

Винификация и выдержка вина:

Ягоды бережно собираются вручную и доставляются на винодельню. Здесь происходит их селекция при помощи оптического стола Vistalys, осуществляющий строгий контроль за качеством ягод. Проводится длинная мацерация при низких температурах. Виноград давят в пневматических и вертикальных прессах. Винификация проходит в открытых дубовых бочках при низкой температуре. Сусло перекачивается естественным образом под силой гравитации, без использования насосов. Яблочно-молочное брожение проходит в новых бочках из американского дуба. Выдержка вина проходит в новых бочках из американского дуба 10-месяцев.



Оценки и рейтинги:

Peñín Guide'2010 - 93 балла;

Robert Parker'2010 - 91 балл;

Stephen Tanzer'2010 - 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий темно-вишневый.

Аромат: Живой, деликатный букет с ароматом солодки и спелых красных фруктов, а также пикантными нотками специй.

Вкус: Богатый, сочный и элегантный. Полнотелое вино с обильными танинами, образующими бархатную структуру. Приятное и продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Идеальное сочетание с жареным и тушеным красным мясом, дичью, хамоном и выдержанными сырами. Температура подачи: 18-19°C.