

ANADAS DE ORO TEMPRANILLO SEMISWEET АНЬЯДАС ДЕ ОРО ТЕМПРАНИЛЬО



Вино красное полусладкое

Страна: Испания

Сорт винограда: 100% Темпранильо

Содержание алкоголя: 12%

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 Бodegaс. 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: Вишневый с рубиновыми отблеском.

Аромат: Яркие ягодные ноты (клубника, черная смородина), сладкие спелые фрукты (сливовое варенье, сушеный инжир).

Вкус: Приятная сладость во рту, мягкие танины и джемовые нотки в послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с тушеным мясом, паштетами, а также с десертами и шоколадом. Температура подачи: $14-16^{\circ}\text{C}$.