

LAR DE PAULA TEMPRANILLO RESERVA

ЛАР ДЕ ПАУЛА ТЕМПРАНИЛЬО РЕСЕРВА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 100% Темпранильо

Содержание алкоголя: 14%

Средний возраст лоз: 20 лет

Лар де Паула - это новейшая винодельня Меруэло Фернандо и Феликса Ревуэлты. В основе деятельности лежат приверженность к традициям и, в то же время, стремление идти в ногу с новейшими технологиями. Виноградникам уделяется особое внимание. За ними, не жалея времени, тщательно наблюдают и ухаживают опытные виноградари.

Каждый из парцелей виноградников тщательно изучается с точки зрения почвенного состава и микроклиматических особенностей.

Терруар:

Виноградники расположены в самом центре региона Риоха-Алавеса на известняково-глинистом плато на значительной высоте, от 560 до 700 метров. С севера лозы прикрыты горным массивом Сьерра Кантабрия, а с юге ограничены рекой Эрбо. Мягкий климат обеспечивает качественное вызревание ягод на самых высоких виноградниках Риохи.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается со старых лоз, гребень отделяют, а ягоды мягко давят. Ферментация проходит в особых стальных чанах Ganimede, позволяющих накапливать углекислый газ в верхушке чана, тем самым отрезая доступ кислорода к вину. Таким образом лучше сохраняется цвет и аромат вина. Процесс брожения занимает 10-12 дней и проходит при постоянной температуре 28-30°C.

Выдержка: 24 месяца в американских и французских дубовых бочках и 12 месяцев в бутылке.

Оценки и рейтинги:

Robert Parker'08 – 88 баллов, '2005– 91 балл;

IWSC'08 – Бронзовая Медаль;

Decanter Wine Awards'08 – Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Вишнево-красный.

Аромат: Насыщенный букет ароматов спелых фруктов с нотками специй.

Вкус: Элегантный и приятный, хорошо структурирован, со зрелыми и изящными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Идеальное сочетание с красным мясом, дичью, хамоном и выдержанными сырами.

Температура подачи: 18-19°C.