

LAR DE PAULA TEMPRANILLO

ЛАР ДЕ ПАУЛА ТЕМПРАНИЛЬО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 100% Темпранильо

Содержание алкоголя: 13%

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:

Ягоды проходят тщательный отбор, после чего мягко прессуются в пневматических прессах. Проводится предферментационная мацерация при температуре 16° С для максимальной экстракции цвета и аромата. Брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 26 °С в течение 8 дней.

Выдержка: 6 месяцев в новых дубовых бочках и минимум 3 месяца в бутылках.



Оценки и рейтинги:

Decanter Wine Awards'2013 – Бронзовая Медаль;

Guia Peñin'2011 – 90 баллов;

IWSC'2008 – Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный вишневый.

Аромат: Деликатный цветочный аромат, ноты спелых красных и черных ягод и тонкие ноты высушенных пряных трав.

Вкус: Сочный, со сладкими и элегантными танинами и нотками фруктового джема.

Гастрономические рекомендации:

Подойдет к перепелке, запеченному поросенку, блюдам из риса, картофеля, мяса, и множеству различных закусок. Температура подачи: 16-17 °С.