



LAR DE PAULA BLANCO ЛАР ДЕ ПОЛА БЛАНКО



Вино белое сухое

Апелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 60% Виура, 40% Мальвазия

Содержание алкоголя: 12,5%

Средний возраст лоз: 40 лет

Остаточный сахар: менее 2 г/л

Лар де Пола - это новейшая винодельня Меруэло Фернандо и Феликса Ревуэлты, расположенная в самом центре Риохи Алавеса, в деревне Эльвиар-деАлава.

В основе деятельности компании 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 бережно собирают и доставляют на винодельню. После тщательного отбора проводится гребнеотделение, а затем дробление. После дробления ягоды помещаются в ёмкости из нержавеющей стали, в которых проводится холодная мацерация на протяжении 24 часов для максимальной экстракции цвета и аромата.

Брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 26 °С в течение 8 дней.



Оценки и рейтинги:

Guia Peñin'2012 - 84 балла;

Guia Peñin'2015 - 88 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-жёлтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: интенсивный, яркий: ноты желтых цветов и тропических фруктов переплетаются с нюансами сушёных трав, миндаля и грейпфрута.

Вкус: свежий, яркий вкус, с отличной кислотностью и фруктовым послевкусием, хорошо сбалансированное вино.

Гастрономические рекомендации: прекрасно сочетается с морепродуктами и рыбными блюдами, рисом, пастой и мясом птицы, копченым лососем и фуа-гра. Температура подачи: 12-14°C.