

LAR DE PAULA TEMPRANILLO CRIANZA

ЛАР ДЕ ПАУЛА ТЕМПРАНИЛЬО КРИАНЦА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rioja DOCa

Сорт винограда: 100% Темпранильо

Содержание алкоголя: 13,5%

Средний возраст лоз: 30- 40 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:

В течение 2-3 дней проводится предферментационная мацерация при температуре 16° С для максимальной экстракции цвета и аромата. Ферментация - в стальных чанах течение 10-12 дней при температуре 28-30° С.

Выдержка: 12 месяцев в американских и французских дубовых бочках. Выдержка в бутылках минимум 6 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Robert Parker'10 - 89 баллов, '08 - 91 балл;

Decanter Wine Awards - Бронзовая Медаль;
IWSC'08 - Серебряная Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Очень насыщенный пурпурный.

Аромат: Яркий букет с тонами черных ягод, фруктов, тостов, дымными и древесными оттенками.

Вкус: Структурированный, со сладкими танинами и освежающей кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Идеальное сочетание с красным мясом, блюдами из бобовых и различными овощными блюдами. Температура подачи: 18-19°С.