

ROLLAND&GALARRETA RIBERA DEL DUERO РОЛЛАН И ГАЛАРРЕТА РИБЕРА ДЕЛЬ ДУЭРО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Ribera del Duero DO

Сорт винограда: 85% Темпранильо, 15% Мерло

Возраст лоз: 35 лет

Содержание алкоголя: 14,5%



Вина Роллан и Галаррета несут в себе одновременно две культуры. Одну представляет всемирно известный французский энолог и винодел Мишель Роллан, а вторую - испанский винный предприниматель Хавьер Галаррета (президент группы ARAEX - одного из лидеров качественных испанских вин). Они приняли решение объединить усилия с целью создания великого вина, которое четко выражало бы главные достоинства испанского виноделия: отменный терруар и прекрасный потенциал на международном рынке.

Терруар:

Виноград собирается с самых высоких участков в Рибера дель Дуэро расположенных на 915 метрах над уровнем моря. Были отобраны виноградники на очень скупой каменистой почве с присутствием известняка, где обеспечивает хороший дренаж. Эти факторы способствуют набору высокой кислотности в ягодах, что позволяет производить более сбалансированные, с фруктовым характером вина.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную и первый раз отбирается на винограднике, второй раз - на винодельне. После длительной мацерации при низких температурах, сусло перемещается естественным образом под силой гравитации, без использования насосов. Винификация проходит в открытых дубовых бочках при низкой температуре. Яблочно-молочное брожение проходит в бочках из французского дуба. В них же проходит 10-месячная выдержка; дополнительная выдержка в бутылках - 4 месяца. Фильтрация вина не применяется.



Оценки и рейтинги:

Guia Repsol'12 - 92 балла;

Peñín Guide'2010 - 92 балла;

Stephen Tanzer'2010 - 91 балл;

Decanter Wine Awards'10 - Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Очаровательный букет из нот смородины, клюквы, корицы, специй, лаванды и спелой вишни.

Вкус: Богатый, насыщенный и сочный. Отлично структурированное вино с шелковыми танинами во вкусе.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается мясом на гриле, тушеным мясом, дичью и выдержанными сырами. Температура подачи: 16-18°C.