

ROLLAND&GALARRETA RUEDA РОЛЛАН И ГАЛАРРЕТА РУЭДА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Rueda DO

Сорт винограда: 100% Вердехо

Возраст лоз: 40 лет

Содержание алкоголя: 13%

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:

Виноградники растут на аллювиальных террасах на высоте 700 метров над уровнем моря в деревушке Ла Сека - прославленной зоне аппелласьона Руэда. Бедные каменистые почвы покрытие известняком защищают лозы от экстремальных погодных условий.

Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая проводится ночью для сохранения ароматов и избегания возможной оксидации ягод, спровоцированной солнцем. Применяется холодная мацерация на кожице в течение 8 часов при 7°C, для максимального экстрагирования ароматических веществ сорта Вердехо. Брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 16°C. Далее вино еще некоторое время выдерживается на осадке, для укрепления его структуры и создания гладкого ощущения на нёбе. Часть вина выдерживается в новых бочках из французского дуба

Оценки и рейтинги:

Peñín Guide'2013 - 94 балла;

Stephen Tanzer'2013 - 90 баллов;

IWSC'13 - Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий соломенно-желтый.

Аромат: Изящный, свежий, с нотками тропических фруктов, нотками дыни.

Вкус: Свежий и округлый. Доминируют тропические и цитрусовые нотки. Удивительная сбалансированность. Приятное продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Является прекрасным сопровождением к морепродуктам и рыбным блюдам, рису, пасте и мясу птицы. Температура подачи: 9-10°C.