

# ANTONIO GONZÁLEZ



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



**Сорт**  
100% Альбариньо

**Год урожая**  
2023

**Место происхождения**  
D.O. Ribeiro

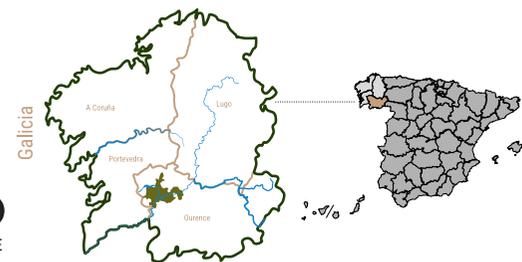
**Крепость вина**  
13,5°

**Тип вина**  
Белое сухое

**Энолог**  
Сандра Кортес

**Виноградники**  
Собственные виноградники в 4-м поколении

//////  
**4 месяца**  
Выдержка на осадке



## Винодельня

BEADE – семейная винодельня. Виноград сажают своими руками, исключительно не в лесных зонах, сохраняя деревья. Семья годами сама ухаживает за виноградниками, пока они не начнут давать урожай. Не используют гербициды и ведут виноградарство в гармонии с природой. Методичная и трудоемкая работа вознаграждается урожаем винограда великолепного качества, который собирают вручную.

## Виноградники и терруар\*

Селекционные виноградники площадью 2 га расположены на склонах с юго-западной стороны долины реки Авиа. Плотность посадки 4200 лоз на гектар. Почвы очень скудные, с низким содержанием глины, но при этом с характерным для Рибейро высоким содержанием гранитного песка «Сабрего». Горы защищают регион от влияния Атлантического океана. Слегка континентальный характер в сочетании с преобладающими воздушными потоками вызывают значительную разницу температур между днем и ночью, что способствует медленному созреванию полифенолов, делая вино насыщенным и ароматным.

## Винификация

Виноград собирается вручную. Сусло, полученное при прессовании, охлаждается, осуществляется декантация гравитационным методом, а после ферментируется в резервуарах из нержавеющей стали при низкой температуре для сохранения аромата. Выдерживается на осадке не менее 4 месяцев.

## Заметки нашего энолога

Обладает ярко-желтым цветом с зеленоватыми отблесками. Очень ароматное и свежее на вкус, с яркими нотами белых фруктов и цитруса. Со сбалансированной кислотностью, фруктовое и минеральное. Вино идеально подойдет к рыбе, морепродуктам, блюдам с пастой и сырами. Из-за сложности аромата и вкуса, также рекомендовано к мясу.

Подавайте при температуре от 8 до 10°C.

\* Терруар (фр.) – место и особенности произрастания винограда

# ANTONIO GONZÁLEZ



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



## Купаж

Трейксадура, Альбариньо,  
Годейо, Торронтес, Лоурейра

## Год урожая

2023

## Место

происхождения

D.O. Ribeiro

## Крепость вина

12°

## Тип вина

Белое сухое

## Энолог

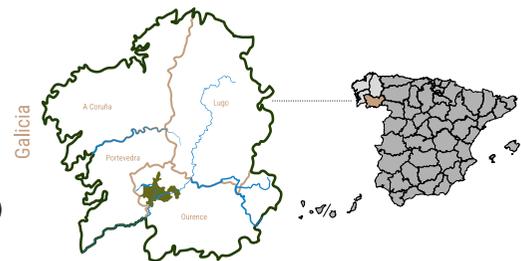
Сандра Кортес

## Виноградники

Собственные  
виноградники в 4-м  
поколении

## 3 месяца

Выдержка на осадке



## Винодельня

BEADE – семейная винодельня. Виноград сажают своими руками, исключительно не в лесных зонах, сохраняя деревья. Семья годами сама ухаживает за виноградниками, пока они не начнут давать урожай. Не используют гербициды и ведут виноградарство в гармонии с природой. Методичная и трудоемкая работа вознаграждается урожаем винограда великолепного качества, который собирают вручную.

## Виноградники и терруар\*

Селекционные виноградники площадью 12 га расположены на склонах с юго-западной стороны долины реки Авиа. Почвы очень скудные, с низким содержанием глины, но при этом с характерным для Рибейро высоким содержанием гранитного песка «Сабрего». Плотность посадки 4200 лоз на гектар.

Горы изолируют регион от влияния Атлантического океана. Слегка континентальный характер в сочетании с преобладающими воздушными потоками вызывают значительную разницу температур между днем и ночью, что способствует медленному созреванию полифенолов, делая вино насыщенным и ароматным.

## Винификация

Сусло, полученное при прессовании, охлаждается, осуществляется декантация гравитационным методом, а затем ферментируется в резервуарах из нержавеющей стали при низкой температуре с целью сохранения аромата. После, выдерживается на осадке не менее 3 месяцев.

## Заметки нашего энолога

Обладает соломенно-желтым цветом с зеленоватыми вкраплениями. Интенсивный аромат белых фруктов с цветочными нотками. Во рту сбалансированное, минеральное, с очень свежим и фруктовым вкусом.

Вино отлично подойдет к морепродуктам, рыбе, сырам, а также к свежим овощам, приготовленным на пару или гриле.

Подавайте при температуре от 8 до 10°C.

\* Терруар (фр.) – место и особенности произрастания винограда

# ANTONIO GONZÁLEZ



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



**Сорт**  
100% Трейксадура

**Год урожая**  
2023

**Место происхождения**  
D.O. Ribeiro

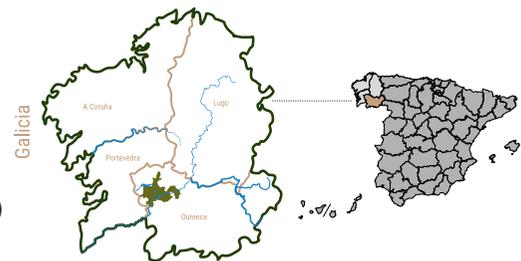
**Крепость вина**  
13°

**Тип вина**  
Белое сухое

**Энолог**  
Сандра Кортес

**Виноградники**  
Собственные  
виноградники в 4-м  
поколении

**6 месяцев**  
Выдержка на осадке



## Винодельня

BEADE – семейная винодельня. Виноград сажают своими руками, исключительно не в лесных зонах, сохраняя деревья. Семья годами сама ухаживает за виноградниками, пока они не начнут давать урожай. Не используют гербициды и ведут виноградарство в гармонии с природой. Методичная и трудоемкая работа вознаграждается урожаем винограда великолепного качества, который собирают вручную.

## Виноградники и терруар\*

Селекционные виноградники площадью 12 га расположены на склонах с юго-западной стороны долины реки Авиа. Почвы очень скудные, с низким содержанием глины, но при этом с характерным для Рибейро высоким содержанием гранитного песка «Сабрего». Плотность посадки 4200 лоз на гектар.

Горы изолируют регион от влияния Атлантического океана. Слегка континентальный характер в сочетании с преобладающими воздушными потоками вызывают значительную разницу температур между днем и ночью, что способствует медленному созреванию полифенолов, делая вино насыщенным и ароматным.

## Винификация

Виноград собирается вручную. Сусло, полученное при прессовании, охлаждается, осуществляется декантация гравитационным методом, а затем ферментируется в резервуарах из нержавеющей стали при низкой температуре с целью сохранения сортового аромата винограда. После, выдерживается на осадке не менее 6 месяцев.

## Заметки нашего энолога

Обладает блестяще-желтым цветом с зеленоватым оттенком. Аромат тонкий, насыщенный и сложный, с нотками белых фруктов и цитруса. На вкус свежее, структурированное и с очень элегантным послевкусием.

Вино будет отличным дополнением к блюдам из рыбы и морепродуктов, ризотто, мягким сырам, а также к пасте болоньезе и мясным закускам.

Подавайте при температуре от 8 до 10°C.

\* Терруар (фр.) – место и особенности произрастания винограда

# ANTONIO GONZÁLEZ



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



**Сорт**  
100% Годейо

**Год урожая**  
2023

**Место происхождения**  
D.O. Ribeiro

**Крепость вина**  
13°

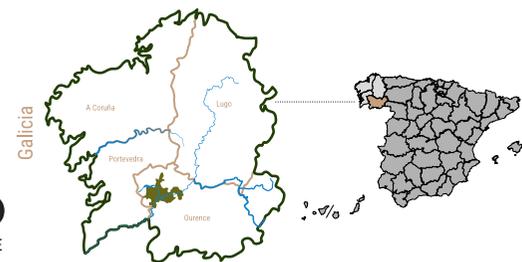
**Тип вина**  
Белое молодое сухое

**Энолог**  
Сандра Кортес

**Виноградники**  
Собственные виноградники в 4-м поколении

//////////  
90 Puntos Guía Peñin 2023

//////////  
**3 месяца**  
Выдержка на осадке



## Винодельня

BEADE – семейная винодельня. Виноград сажают своими руками, исключительно не в лесных зонах, сохраняя деревья. Семья годами сама ухаживает за виноградниками, пока они не начнут давать урожай. Не используют гербициды и ведут виноградарство в гармонии с природой. Методичная и трудоемкая работа вознаграждается урожаем винограда великолепного качества, который собирают вручную.

## Виноградники и терруар\*

Селекционные виноградники площадью 2,5 га расположены на склонах долины реки Авиа в Беаде. Средний возраст виноградных лоз – 20 лет. Плотность посадки 4-5 тыс. лоз на гектар. Почвы очень скудные с низким содержанием глины, но при этом с характерным для Рибейро высоким содержанием гранитного песка «Сабрего». Горы изолируют регион от влияния Атлантического океана. Слегка континентальный характер в сочетании с преобладающими воздушными потоками вызывают значительную разницу температур между днем и ночью, что способствует медленному созреванию полифенолов, делая вино насыщенным и ароматным.

## Винификация

Виноград выращен селекционным способом и собирается вручную. Сусло, полученное при прессовании, охлаждается, осуществляется декантация гравитационным методом, а затем ферментируется в резервуарах из нержавеющей стали при низкой температуре с целью сохранения сортового аромата винограда.

## Заметки нашего энолога

Обладает желтым цветом с зеленоватыми вкраплениями. Яркий аромат, с нотками яблок и зеленой сливы, с оттенками фенхеля и свежескошенной травы. Освежающее во рту с долгим фруктовым послевкусием.

Вино сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов. А также, поскольку оно молодое и свежее, подойдет для мясных блюд и пасты.

Подавайте при температуре от 8 до 10°C.

\* Терруар (фр.) – место и особенности произрастания винограда