

# SEÑORIO DE BEADE



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



**Сорт**  
Трейксадура, Годайо,  
Торронтес

**Год урожая**  
2023

**Место**  
**происхождения**  
D.O. Ribeiro

**Крепость вина**  
12°

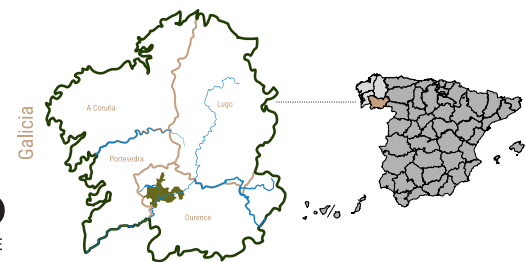
**Тип вина**  
Белое сухое

**Энолог**  
Сандра Кортес

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

- James Suckling 89 Puntos
- 90+ Gold Taste Wine Up 2017
- Medalla de Plata Guia de vinos de Galicia 2017

**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\*

Виноградники расположены на 15 га долины реки Авиа в Беаде. Средний возраст лозы – 20 лет. Почвы очень скудные, с низким содержанием глины, но при этом с характерным для Рибейро высоким содержанием гранитного песка «Сабрего». Плотность посадки 4-5 тыс. 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.

## Заметки нашего энолога

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. В аромате раскрываются тонкие и яркие нотки сочных фруктов и миндаля с оттенками изысканных трав, фенхеля и цветов. Сбалансированное во рту, с хорошей освежающей кислотностью.

Прекрасно сочетается со свежими овощами, приготовленными на пару или на гриле, спаржей, артишоками, баклажанами. Рекомендуются к морепродуктам, белой рыбе и сливочной пасте с сыром пармезан.

Подавайте при температуре от 8 до 10°C.

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

# SEÑORIO DE BEADE



VIÑALESA  
WINE GROUP



**Сорт**  
85% Менсия, 15% Каиньо Тинто

**Год урожая**  
2023

**Место происхождения**  
D.O. Ribeiro

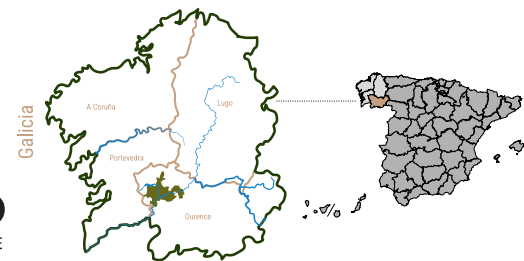
**Крепость вина**  
12,5°

**Тип вина**  
Красное сухое

**Энолог**  
Сандра Кортес

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

- Decanter 92 Puntos
- James Suckling 91 Puntos
- Entre los 10 mejores Mencias de España por Decanter
- 90 Puntos y 5 Estrellas Guía Peñin



## 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 1,5 га расположены на склонах долины реки Авиа в Беаде. Почвы очень скудные, с низким содержанием глины, но при этом с характерным для Рибейро высоким содержанием гранитного песка «Сабрего». Плотность посадки 5000 лоз на гектар.

Горы изолируют регион от влияния Атлантического океана. Слегка континентальный характер в сочетании с преобладающими воздушными потоками создают 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 контролируемой температуре с целью сохранения сортового аромата винограда. Во время ферментации осуществляется ботонаж 3 раза в день, для максимального извлечения цвета из кожицы винограда. Далее после малолактической ферментации, вино выдерживается 4 месяца в емкостях из нержавеющей стали перед розливом.

## Заметки нашего энолога

Вино с ярким рубиново-красным цветом с пурпурными отблесками. В аромате этого вина прослеживается очень насыщенный букет, фруктовых оттенков. Сбалансированное и «живое» во вкусе, с выраженным и приятным послевкусием ежевики и малины с нотками фиалок.

Рекомендуется подавать к блюдам из запеченого красного мяса, осьминогу на гриле, различным тапас и пахучим сырам.

Подавайте при температуре от 12 до 14°C.

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

# BEADE PRIMACÍA



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



**Сорт**  
98% Трейксадура,  
2% Лоуреира и Альбариньо

**Год урожая**  
2023

**Место происхождения**  
D.O. Ribeiro

**Крепость вина**  
13,5°

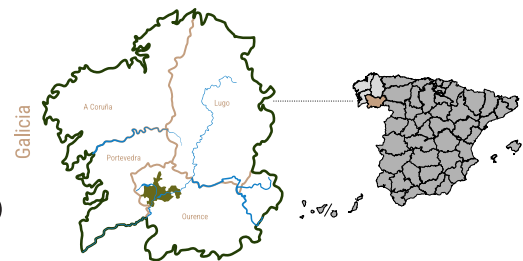
**Тип вина**  
Белое сухое

**Энолог**  
Сандра Кортес

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

- Wine Spectator 91 Pts
- Decanter 92 Pst Top 20 Galician Wines 2020
- Decanter 93 Pst Top 10 2018
- James Suckling 93 pts
- Guide Peñin 91 Pts

**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\*

Виноградники расположены на 7 га долины реки Авиа в Беаде. Средний возраст лозы – 25 лет. 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 собирается вручную, после производится отборка и виноград поступает на пресс. Для изготовления вина используется только первый отжим, так называемая «виноградная слеза». Декантация осуществляется гравитационным методом. Ферментация происходит при стабильной низкой температуре, для сохранения всех ароматных качеств винограда.

## Заметки нашего энолога

Вино обладает ярким соломенным цветом, элегантным ароматом цитрусовых и белых фруктов с цветочными нотками. Сбалансированная освежающая кислотность с приятными послевкусием. Полнотелое, с минеральными нотками в окончании.

Прекрасно сочетается с пазьей, морепродуктами, лазаньей и овощными салатами с креветками, куриным рулетом, пастой, ризотто и грибами.

Подавайте при температуре от 8 до 10°C.

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

# BEADE 25 AUTOR



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



## Сорт 100% Лоурейра

Автохтонный сорт из Галисии, который винодельня смогла восстановить, кропотливо работая со старыми лозами. В настоящее время в Галисии есть всего 60 га Лоурейры

## Год урожая 2023

## Место происхождения D.O. Ribeiro

## Крепость вина 13°

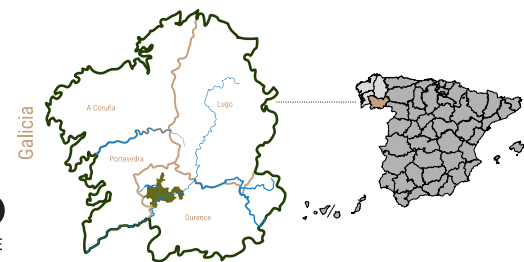
## Тип вина Белое сухое

## Энолог Сандра Кортес

## Виноградники Собственные виноградники в 4-м поколении



- Best wine of Galicia 2021 (Destinciones Gallegas)
- GOLD Mvdeal IWA 2018
- James Suckling 90 pts
- Gold Metal IWA 2017
- 90+ Pst Taste Wine Up Club
- Gold Metal at Guia de vinos de Galicia 2017



## 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\*

Виноградники расположены на 1 га долины реки Авиа в Беаде. Средний возраст лозы – 20 лет. 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 собирается вручную, после производится отборка и виноград поступает на пресс. Декантация осуществляется гравитационным методом. Для изготовления вина используется только первый отжим, так называемая «виноградная слеза». Ферментация происходит при стабильной низкой температуре, для сохранения всех ароматных качеств винограда.

## Заметки нашего энолога

Вино яркого золотистого цвета с зеленоватыми отблесками. Элегантный цветочный аромат с выраженными минеральными нотками и травяными нотками лаврового листа. Сбалансированная освежающая кислотность, сложное и полнотелое во рту с долгим послевкусием.

Прекрасно сочетается с пазьей, морепродуктами, креветками и ракушками, крабом и кальмарами, запеченной рыбой с картофелем и всевозможными сырами.

Подавайте при температуре от 8 до 10°C.

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

# BEADE ORIXE



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



**Сорт**  
Трейксадура, Альбариньо,  
Годейо

**Год урожая**  
2023

**Место происхождения**  
D.O. Ribeiro

**Крепость вина**  
13°

**Тип вина**  
Белое сухое

**Энолог**  
Сандра Кортес

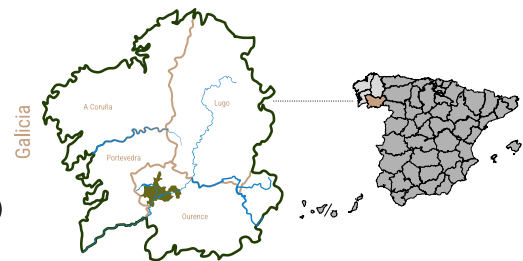
**Виноградники**  
Собственные  
виноградники в 4-м  
поколении



**10 месяцев**  
Выдержка на осадке

**14 месяцев**  
Выдержка во французских  
дубовых бочках

**3 месяца**  
Минимальная выдержка  
в бутылке



## 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 0,5 га расположены на склонах долины реки Авиа в Беаде. Почвы очень скудные, с низким содержанием глины, но при этом с характерным для Рибейро высоким содержанием гранитного песка «Сабрего». Плотность посадки 4-5 тыс. 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.

## Заметки нашего энолога

Вино золотисто-желтого цвета. Глубокий аромат с нотками специй, цитруса и цветов розы. Во вкусе подчеркиваются сочность и объем. С долгим послевкусием, напоминающим цукаты, и мягкой горчинкой, которая придает ему индивидуальность и элегантность.

Идеально подходит к рыбе и морепродуктам, блюдам приготовленным из риса. Сочетается с блюдами из птицы, пастой и овощами на гриле.

Подавайте при температуре от 8 до 10°C.

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

# BEADE ORIXE



**VIÑALESA**  
WINE GROUP



**Сорт**  
Менсия, Каиньо Тинто,  
Соусон

**Год урожая**  
2023

**Место происхождения**  
D.O. Ribeiro

**Крепость вина**  
13°

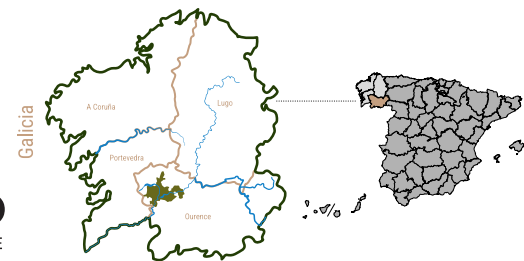
**Тип вина**  
Красное сухое

**Энолог**  
Сандра Кортес

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

//////////  
Medalla de Oro Cata  
Tranfronteriza HG&T 2018

//////////  
**14 месяцев**  
Выдержка в бочках  
из американского и  
французского дуба



## 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 0,5 га расположены на склонах долины реки Авиа в Беаде. 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 создают 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, а затем ферментируется в резервуарах из нержавеющей стали при низкой температуре с целью сохранения сортового аромата винограда. Вино «отдыхает» в емкостях из нержавеющей стали 4 месяца, после этого выдерживается в бочках из французского и американского дуба 14 месяцев.

## Заметки нашего энолога

Вино глубокого гранатового цвета с фиолетовыми вкраплениями. Яркий аромат с фруктовыми оттенками, подчеркнутый тонким цветочным букетом фиалки и нотками пряностей и какао, исходящих от древесины бочки. Вкус у вина мощный, сбалансированный, со спелыми и мягкими танинами. Вино обладает долгим фруктовым послевкусием.

Идеально подходит к блюдам из мяса баранины и дичи, зимним блюдам, тушеному мясу. Благодаря мягкости танинов и пряным ноткам рекомендовано к блюдам из грибов, а также овечьим и козьим сырам.

Подавайте при температуре от 16 до 18°C.

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