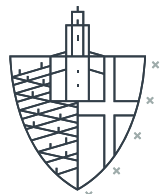


# GARCIARÉVALO



**GARCIARÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

Вердехо

## Год урожая

2023

## Место

происхождения

D.O. Rueda

## Крепость вина

13°

## Тип вина

Белое сухое

## Энолог

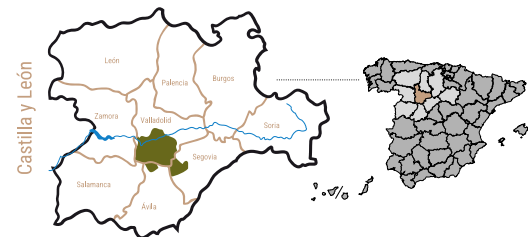
Рейес Мартинес-Сагара

## Виноградники

Собственные  
виноградники



- //////////
- 90 points Wine Enthusiast



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены в регионе Вальядолид. Возраст виноградной лозы – 20 лет.

Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы разнообразны: глинисто-каменные, песчаные и известковые, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Механический ночной сбор винограда в сентябре. Охлажденным виноград поступает на пресс. Мацерация при низкой температуре в течение 8 часов. После происходит ферментация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 13°C в течение 14-17 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда.

## Заметки нашего энолога

Вино имеет соломенно-золотистый цвет с зеленоватыми оттенками. Чистый и чувственный аромат, с тропическими нотами ананаса, которые затем уступают место глубоким оттенкам фруктов, свежескошенной травы и тонкому аромату фенхеля, характерному для сорта Вердехо. Во вкусе вино мягкое, глицериновое, затем раскрываются фруктовые, свежие, цитрусовые и игристые ощущения.

Идеально сочетается с легкими и свежими блюдами, такими как закуски, морепродукты (например, мидии, креветки или гребешки), полужирные рыбы (такие как тунец или дорадо), белое мясо, невыдержанные сыры, рис, паста и овощи.

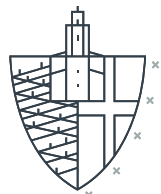
Подавайте при температуре 8-10°C.

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



**VIÑALESA**  
WINE GROUP

# GARCIARÉVALO



**GARCIARÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

Вердехо

## Год урожая

2023

## Место

происхождения

D.O. Rueda

## Крепость вина

13°

## Тип вина

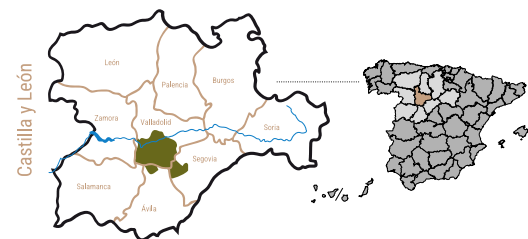
Белое сухое

## Энолог

Рейес Мартинес-Сагарра

## Виноградники

Собственные  
виноградники



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены в регионе Вальядолид. Возраст виноградной лозы – 20 лет.

Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы разнообразны: глинисто-каменные, песчаные и известковые, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Механический ночной сбор винограда в сентябре. Охлажденным виноград поступает на пресс. Мацерация при низкой температуре в течение 8 часов. После происходит ферментация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 13°C в течение 14-17 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда.

## Заметки нашего энолога

Вино имеет яркий соломенно-золотистый цвет с зелеными оттенками. Его аромат свежий и утонченный, с яркими цитрусовыми нотами грейпфрута, которые переходят в более глубокие фруктовые акценты и свежескошенную траву. Вкус вина чистый и освежающий, с фруктовыми, свежими и цитрусовыми нотами, а также легкой искрящейся текстурой. Это вино освежающее, с гладким и мягким послевкусием.

Прекрасно сочетается с разнообразными блюдами, такими как креветки на гриле, тартар из тунца, куриные рулетики с травами, невыдержанные сыры (например, козий сыр или бри), салаты с цитрусовыми, ризотто с зелеными овощами, паста с легким чесночным соусом и запеченные баклажаны.

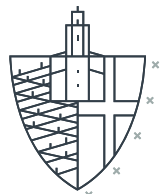
Подавайте при температуре около 8-10°C.

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



**VIÑALESA**  
WINE GROUP

# GARCIARÉVALO



**GARCIARÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

Вердехо

## Год урожая

2023

## Место

происхождения

D.O. Rueda

## Крепость вина

13°

## Тип вина

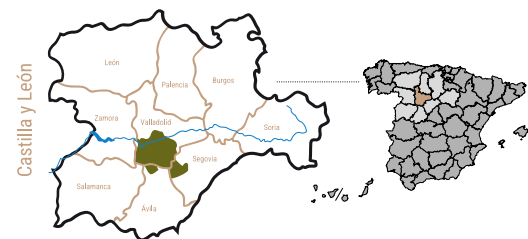
Белое сухое

## Энолог

Рейес Мартинес-Сагарра

## Виноградники

Собственные  
виноградники



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены в регионе Вальядолид между берегами рек Адаха и Эресма. Возраст виноградной лозы – 25 лет. Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы разнообразны: глинисто-каменные, песчаные и известковые, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Механический ночной сбор винограда в сентябре. Охлажденным виноград поступает на пресс. Мацерация при низкой температуре в течение 8 часов. После происходит ферментация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 13°C в течение 14-17 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда.

## Заметки нашего энолога

Вино обладает светло-золотистым цветом с зелеными отблесками. Его аромат насыщенный и многогранный, с доминирующими оттенками лайма и зеленого яблока, которые плавно дополняются нотами свежих трав и легкими минеральными акцентами. Во вкусе вино освежающее, с яркой кислотностью, сочными фруктовыми нюансами и продолжительным цитрусовым послевкусием.

Оно прекрасно сочетается с легкими блюдами, такими как карпаччо из лосося, севиче из морепродуктов, курица в лимонном соусе, свежие овощные салаты, пазлья с зелеными бобами, легкие пасты с соусом из базилика и запеченные кабачки с сыром фета.

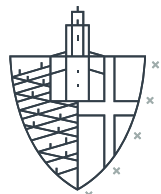
подавайте при температуре около 8-10°C.

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



**VIÑALESA**  
WINE GROUP

# GARCJARÉVALO



**GARCJARÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

100% Вердехо

## Год урожая

2023

## Место происхождения

D.O. Rueda

## Крепость вина

13°

## Тип вина

Белое сухое

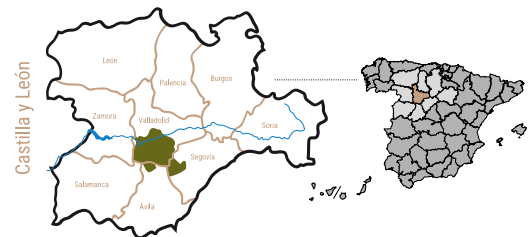
## Энолог

Рейес Мартинес-Сагарра

## Виноградники

Собственные виноградники

- Gold Medal Premios Baco
- Gold Medal Mundus Vini
- 91 puntos Guía Peñín
- 90 Puntos James Suckling



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены в регионе Вальядолид между берегами рек Адаха и Эресма. Возраст виноградной лозы – 30 лет. Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы разнообразны: глинисто-каменные, песчаные и известковые, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Механический ночной сбор винограда в сентябре, в момент оптимальной спелости. Охлажденным виноград поступает на пресс. После происходит ферментация с добавлением автохтонных селекционных дрожжей в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 13°C в течение 14-17 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда.

## Заметки нашего энолога

Вино обладает чистым, ярким соломенно-желтым цветом с зелеными отблесками. В аромате раскрываются свежие фруктовые ноты, оттенки цитрусовых и белых цветов. Во вкусе оно свежее, фруктовое, элегантное, с хорошей кислотностью и тонкой горчинкой, характерной для сорта Вердехо.

Идеально сочетается с такими блюдами, как креветки на гриле, севиче из лосося, ризотто с морепродуктами, паста с соусом песто, салаты с цитрусовыми, куриные рулеты с травами, нежные сыры вроде моцареллы или рикотты, а также запечённые овощи, такие как кабачки и баклажаны.

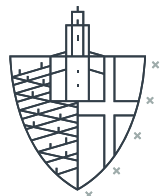
Подавайте при температуре около 8-10°C.

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



**VIÑALESA**  
WINE GROUP

# GARCIARÉVALO



**GARCIARÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

100% Вердехо

## Выдержка

3-5 месяцев на осадке

## Год урожая

2023

## Место происхождения

D.O. Rueda

## Крепость вина

13°

## Тип вина

Белое сухое

## Энолог

Рейес Мартинес-Сагарра

## Виноградники

Собственные виноградники

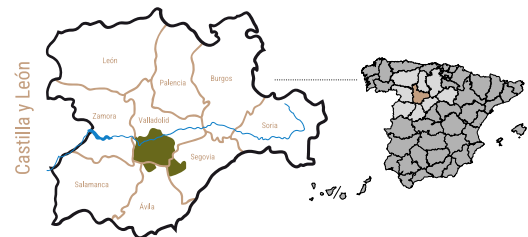


- Gold Medal Mundus Vini
- 91 points WineEnthusiast
- 92 points James Suckling 2023
- 92 points Guía Peñín 2023



## 3-5 месяцев

Выдержка на осадке



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены на 50 га в регионе Вальядолид между берегами рек Адаха и Эресма. Возраст виноградной лозы – 30 лет. Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы разнообразны: глинисто-каменные, песчаные и известковые, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Механический ночной сбор винограда в сентябре, в момент оптимальной спелости. Охлажденным виноград поступает на пресс. После происходит ферментация с добавлением автохтонных селекционных дрожжей в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 13°C в течение 14-17 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. Выдержка на осадке 3-5 месяцев с ежедневным батонажем.

## Заметки нашего энолога

Вино имеет чистый, яркий соломенно-желтый цвет с зелеными отблесками. В аромате чувствуются нотки свежей выпечки, белых фруктов, цитрусовых и диких трав. Во вкусе вино плотное, маслянистое, элегантное, с хорошей кислотностью и тонкой характерной горчинкой. Идеально подходит к легким закускам, таким как брускетта с крем-сыром и лососем, тартар из морепродуктов, а также к рыбе на гриле, мидиям в винном соусе и креветкам с чесноком. Хорошо сочетается с грибным ризотто и морепродуктами, пастой с кремовым соусом, куриным филе с травами, козьим сыром и салатами с цитрусовыми. Запеченные овощи, такие как баклажаны с пармезаном или кабачки с сыром фета, также подчеркнут его сложный вкус.

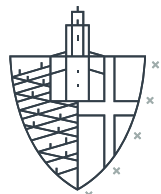
Подавайте при температуре около 8-10°C.

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



**VIÑALESA**  
WINE GROUP

# GARCIARÉVALO



**GARCIARÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

Совиньон Блан

Год урожая  
2023

## Место

происхождения  
D.O. Rueda

Крепость вина  
13°

## Тип вина

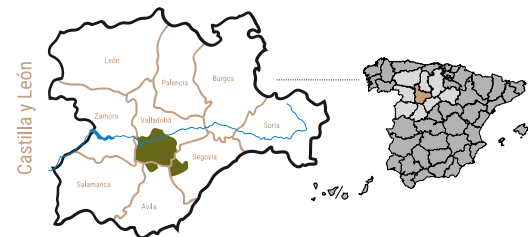
Белое сухое

## Энолог

Рейес Мартинес-Сагарра

## Виноградники

Собственные  
виноградники



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены в регионе Вальядолид. Возраст виноградной лозы – 10 лет.

Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы разнообразны: глинисто-каменные, песчаные и известковые, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Механический ночной сбор винограда в сентябре. После охлажденный виноград поступает на пресс. Мацерация при низкой температуре в течение 8 часов. Ферментация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 13°C в течение 14-17 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда.

## Заметки нашего энолога

Вино имеет золотистый цвет. В аромате выделяются ноты экзотических фруктов и свежескошенной травы. Во вкусе оно свежее, структурированное, с ярким ароматом и длительным послевкусием.

Идеально сочетается с такими блюдами, как тартар из тунца, брускетта с авокадо и креветками, устрицы, мидии в винном соусе, лосось на гриле, дорадо с травами, курица в сливочном соусе с грибами, паэлья с морепродуктами, ризотто с белыми грибами, тальятелле с креветками и лимоном, а также с пастой с легким сливочным соусом и свежими травами.

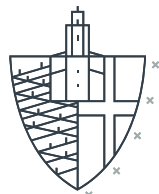
Подавайте при температуре около 8-10°C.

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



**VIÑALESA**  
WINE GROUP

# HARENNA GARCIA REVALO



**GARCIA REVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

100% Вердехо

## Выдержка

10 месяцев на осадке

## Год урожая

2023

## Место происхождения

D.O. Rueda

## Крепость вина

13°

## Тип вина

Белое сухое

## Энолог

Рейес Мартинес-Сагара

## Виноградники

Собственные виноградники

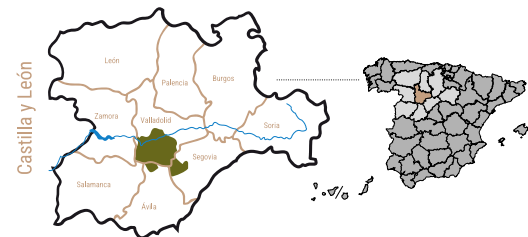


- 94 pts. Tim Atkin Best of Rueda 2024
- Gold Medal Gilbert & Gaillard
- Silver Medal Concours Mondial



## 10 месяцев

Выдержка на осадке



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены на 13 га в регионе Вальядолид. Возраст виноградной лозы более 100 лет. Дофиллоксерные лозы. Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы песчаные, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Ночной сбор винограда вручную в сентябре. После, производится отбор и виноград поступает на пресс. Мацерация при температуре 6°C в течение 3 дней. После происходит ферментация с добавлением автохтонных селекционных дрожжей в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 13°C в течение 14-17 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. Выдержка на осадке 10 месяцев с ежедневным батонажем. Дальнейший розлив и выдержка в бутылке в подземном винном погребе.

## Заметки нашего энолога

Вино имеет золотисто-соломенный цвет, чистое и яркое. В аромате присутствуют ноты белых фруктов и цитрусовых. По мере развития в бокале проявляются минеральные оттенки и аромат фенхеля. Во вкусе вино полнотелое, с длинным, хорошо структурированным послевкусием, сбалансированной кислотностью и стойкостью.

Идеально сочетается с блюдами, такими как лосось на гриле с лимонным соусом, креветки в чесночном масле, паэлья с морепродуктами или ризотто с белыми грибами. Прекрасно дополняет пасту с кремовым соусом из лосося, куриные грудки с травами, а также легкие копчености, такие как копченая форель или угорь.

Подавайте при температуре около 10-12°C.

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

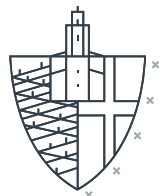


**VIÑALESA**  
WINE GROUP

# HARENNA GARCIA REVALO



VIÑALESA  
WINE GROUP



GARCIA REVALO  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

100% Вердехо

## Выдержка

10 месяцев на осадке

## Год урожая

2023

## Место происхождения

D.O. Rueda

## Крепость вина

12,5°

## Тип вина

Белое сухое

## Энолог

Рейес Мартинес-Сагарра

## Виноградники

Собственные виноградники

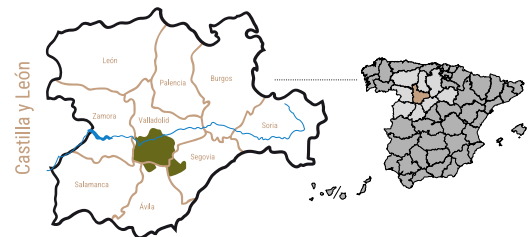


- 98 points Tim Atkin Best of Rueda 2024
- 94 points Wine Enthusiast 2024
- Medal of Excellence TOP 100 Tim Atkin MW 2024



## 10 месяцев

Ферментация и выдержка на осадке в глиняных амфорах



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены на 13 га в регионе Вальядолид. Возраст виноградной лозы более 100 лет. Дофиллоксерные лозы. Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы песчаные, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Ночной сбор винограда вручную в сентябре. После, производится отбор и виноград поступает на пресс. Мацерация при температуре 6°C в течение 3 дней. После происходит ферментация в глиняных амфорах с добавлением автохтонных селекционных дрожжей при контролируемой температуре в течение 14-17 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. Выдержка на осадке в амфорах 10 месяцев с ежедневным батонажем. Затем вино разливается по бутылкам и выдерживается в подземном винном погребе.

## Заметки нашего энолога

Вино имеет соломенно-золотистый цвет, в аромате присутствуют карамелизованные молочные и ирисковые нотки. С развитием в бокале раскрываются ароматы спелых белых фруктов, айвы и цитрусовых (кожура мандарина). Во вкусе оно полнотелое, длинное, структурированное, с хорошо интегрированной кислотностью и стойким послевкусием, в котором ощущаются минеральные нотки.

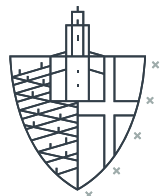
Это вино идеально сочетается с рыбой, морепродуктами, блюдами из риса, пастой, белым мясом и копчеными продуктами, подчеркивая их свежесть и гармоничные вкусовые оттенки.

Подавайте при температуре около 10-12°C.

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



# HARENNA GARCIRÉVALO



**GARCIRÉVALO**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Сорт

100% Вердехо

## Выдержка

12 месяцев на осадке

## Год урожая

2023

## Место

происхождения

D.O. Rueda

## Крепость вина

14,5°

## Тип вина

Белое сухое

## Энолог

Рейес Мартинес-Сагара

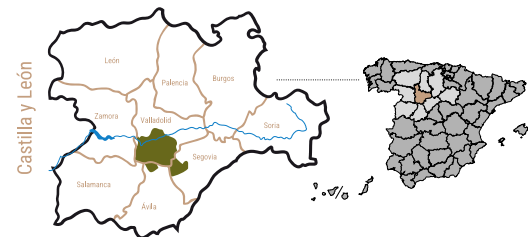
## Виноградники

Собственные

виноградники

## 12 месяцев

Выдержка на осадке  
во французских бочках  
объемом 300 л.



## Виноградники и терруар\*

Собственные виноградники расположены на 13 га в регионе Вальядолид. Возраст лозы более 100 лет. Дофиллоксерные, традиционная система посадки. Винный регион Руэда находится в северо-западной Испании, в долине реки Дуэро, на высоте 600–800 метров над уровнем моря. Регион отличается континентальным климатом с резкими суточными колебаниями температур: жарким летом (+35...+40°C) и холодной зимой (-5...-10°C), что сохраняет кислотность и ароматные качества винограда. Среднегодовые осадки составляют 300-500 мм, в основном весной и осенью. Почвы песчаные, с отличным дренажем и способностью удерживать тепло, что способствует равномерному созреванию ягод винограда. Эти факторы создают идеальные условия для производства ароматных, свежих и сбалансированных вин.

## Винификация

Ночной сбор винограда вручную в сентябре. После производится отбор и виноград поступает на пресс. Мацерация при температуре 6°C в течение 3 дней. После происходит ферментация с добавлением автохтонных селекционных дрожжей в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Выдержка в бочке из французского дуба (300 л.) на осадке и периодический батонаж в течение 12 месяцев. Выдержка в бутылке в подземном погребе, при постоянной температуре, необходимой влажности и без воздействия солнечного света.

## Заметки нашего энолога

Цвет соломенно-золотистый, в аромате появляются элегантные нотки зрелых белых фруктов, цитрусовых, оттенки древесины. Во вкусе вино элегантное, с хорошо интегрированной кислотностью, очень долгое послевкусие, нотки дуба прекрасно сочетаются с фруктовыми нотками Вердехо, стойкое.

Это вино идеально сочетается с рыбой, запеченная с лимоном и травами, морепродуктами, легкими рисовыми блюдами, например, паэльей или ризотто, а также пастой с нежным сливочным соусом. Вино прекрасно дополнит белое мясо и копченые блюда, которые подчеркнут его структуру и сложность.

Подавайте при температуре около 10-12°C.

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



**VIÑALESA**  
WINE GROUP