

LUZ MILLAR



VIÑALESA
WINE GROUP



LLEIROSO

Valbuena de Duero

Сорт
100% Темпранильо

Выдержка
Робле

Год урожая
2023

Место происхождения
D.O. Ribera del Duero

Крепость вина
14°

Тип вина
Красное сухое

Энолог
Виктор Фернандес

Виноградники
Собственные виноградники

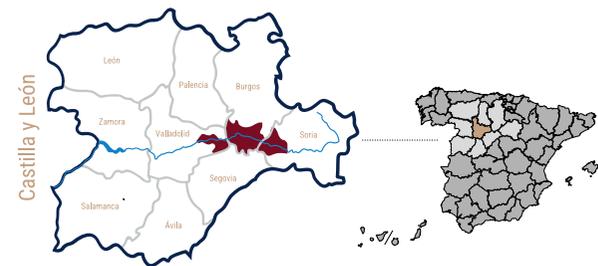
- Best Buy Wine Enthusiast 2024
- Gold Medal Mundus Vini Summer Tasting 2022
- 91 points – Best Buy Wine & Spirits

6 месяцев **4,03 г/л**
Выдержка **Уровень**
в бочке **кислотности**

4,03 **1,50 г/л**
Уровень pH **Остаточный**
сахар



**RI
BE
RA**
DEL
DUERO



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 30 га долины реки Дуэро в Вальбуэна на высоте от 780 м. над уровнем моря. Средний возраст лозы – 25–35 лет. Основным признаком Рибера-дель-Дуэро является экстремальный континентальный климат: сухое лето, долгая и холодная зима, малое количество осадков (<400 мм / год) и большие колебания температуры (от -20° до 42° С). Почва состоит из илистых или глинистых песков с чередованием известняковых слоев. Следствие всего этого – это высокое качество винограда, небольшого размера, с толстой кожурой и идеальным созреванием: медленным и поздним.

Винификация

Виноград собирается вручную, после производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в конце сентября – начале октября. Ферментация происходит при стабильной температуре 22-24°С в течение 12-15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается в дубовых бочках 6 месяцев.

Заметки нашего энолога

Вино обладает вишнево-красным цветом с фиолетовыми вкраплениями. Очень насыщенный аромат красных фруктов с нотками корицы, кокоса и ванили. Во вкусе вино свежее, полнотелое и сбалансированное. Долгое и приятное послевкусие.

Вино рекомендуется к мясным закускам, твердым сырам, таким как пармезан, овощным рагу с белой рыбой, а также блюдам из риса и пасты.

Подавайте при температуре около 16°С.

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

LLEIROSO CRIANZA



VIÑALESA
WINE GROUP



LLEIROSO

Valbuena de Duero

Сорт

100% Темпранильо

Выдержка

Крианса

Год урожая

2020

Место происхождения

D.O. Ribera del Duero

Крепость вина

14,5°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Виктор Фернандес

Виноградники

Собственные виноградники



- 90 points James Suckling 2024
- Gran Gold Medal Concurso Mondial de Bruxelles 2023
- 91 points James Suckling 2022

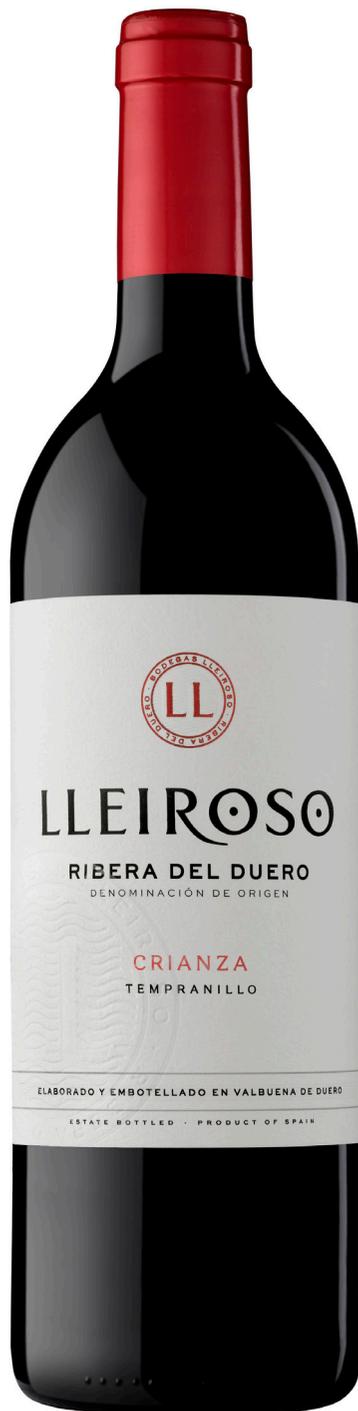


12 месяцев 4,52 г/л

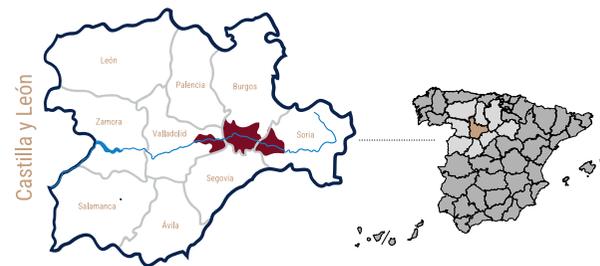
Выдержка в бочке Уровень кислотности

3,81 1,60 г/л

Уровень pH Остаточный сахар



RIBERA
DEL
DUERO



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 30 га долины реки Дуэро в Вальбуэна на высоте от 780 м. над уровнем моря. Средний возраст лозы – 35 лет. Основным признаком Рибера-дель-Дуэро является экстремальный континентальный климат: сухое лето, холодная и долгая зима, малое количество осадков (<400 мм / год) и большие колебания температуры (от -20° до 42° C). Почва состоит из илистых или глинистых песков с чередованием известняковых слоев. Следствие всего этого – это высокое качество винограда, небольшого размера, с толстой кожурой и идеальным созреванием: медленным и поздним.

Винификация

Виноград собирается вручную, после производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в конце сентября – начале октября. Ферментация происходит при стабильной температуре 22-24°C в течение 12-15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается в дубовых бочках 12 месяцев.

Заметки нашего энолога

Вино обладает вишнево-красным цветом с рубиновыми отблесками. Очень насыщенный аромат черных фруктов с древесными нотками, гвоздики, лакрицы и специй. Во вкусе вино объемное, округлое, бархатистое и хорошо сбалансированное. Имеет долгое послевкусие. Вино рекомендуется к блюдам из баранины с пряными соусами, отлично подойдет к рагу из говядины и жаркому. К всевозможным запеканкам, мясным закускам, а также свежим овощам на пару и гриле.

Подавайте при температуре около 17°C.

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

LLEIROSO RESERVA



VIÑALESA
WINE GROUP



LLEIROSO

Valbuena de Duero

Сорт

100% Темпранильо
Выдержка: Резерва

Год урожая

2019

Место происхождения

D.O. Ribera del Duero

Крепость вина

14,5°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Виктор Фернандес

Виноградники

Собственные виноградники



- 93 points Pedro Ballesteros Club Oenologique
- 92 points Peñín 2025
- 91 points James Suckling 2024
- 93 points Decanter 2024
- Gold Medal Challenge International du Vin 2024
- 91 points Tim Atkin
- Gold Medal Concurso de Vinos Casino de Madrid 2024



15 месяцев 5,05 г/л

Выдержка
в бочке

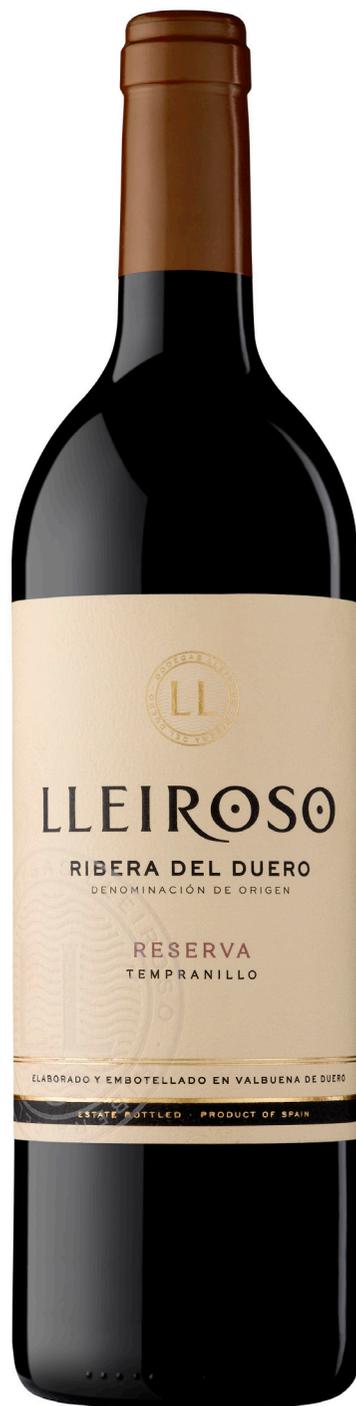
Уровень
кислотности

3,68

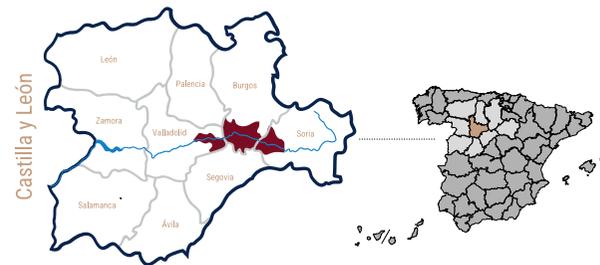
Уровень pH

1,60 г/л

Остаточный
сахар



RIBERA
DEL
DUERO



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 30 га долины реки Дуэро в Вальбуэна на высоте от 780 м. над уровнем моря. Средний возраст лозы – 35 лет. Основным признаком Рибера-дель-Дуэро является экстремальный континентальный климат: сухое лето, холодная и долгая зима, малое количество осадков (<400 мм / год) и большие колебания температуры (от -20° до 42° C). Почва состоит из илистых или глинистых песков с чередованием известняковых слоев. Следствие всего этого – это высокое качество винограда, небольшого размера, с толстой кожурой и идеальным созреванием: медленным и поздним.

Винификация

Виноград собирается вручную, после производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в конце сентября – начале октября. Ферментация происходит при стабильной температуре 22-24°C в течение 12-15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается в дубовых бочках 15 месяцев.

Заметки нашего энолога

Вино обладает рубиново-красным цветом с гранатовыми проблесками. Очень сложный аромат из-за особенностей производства и выдержки. Бальзамические, пряные, древесные и минеральные нотки на фоне спелых красных фруктов. Во вкусе вино сложное, элегантное и шелковистое. Имеет очень долгое и насыщенное послевкусие. Вино рекомендуется к блюдам из дичи, красному мясу, мясным рулетам, грибам и овощам приготовленным на гриле со специями, выдержанным сыром, а также темному шоколаду.

Подавайте при температуре около 18°C.

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

LLEIROSO JOAN MIRÓ

COLLECCIÓN DE FAMILIA



VIÑALESA
WINE GROUP



LLEIROSO

Valbuena de Duero

Сорт

100% Темпранильо

Выдержка

Резерва

Год урожая

2017

Место происхождения

D.O. Ribera del Duero

Крепость вина

14,5°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Виктор Фернандес

Виноградники

Собственные виноградники



- 93 points Peñín 2025
- 92 puntos Tim Atkin



18 месяцев 5,03 г/л

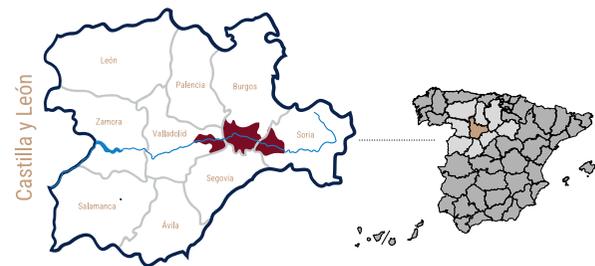
Выдержка
в бочке Уровень
кислотности

3,58 1,70 г/л

Уровень pH Остаточный
сахар



**RI
BE
RA**
DEL
DUERO



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 30 га долины реки Дуэро в Вальбуэна на высоте от 780 м. над уровнем моря. Средний возраст лоз – 80 лет. Основным признаком Рибера-дель-Дуэро является экстремальный континентальный климат: сухое лето, холодная и долгая зима, малое количество осадков (<400 мм / год) и большие колебания температуры (от -20° до 42° C). Почва состоит из илистых или глинистых песков с чередованием известняковых слоев. Следствие всего этого – это высокое качество винограда, небольшого размера, с толстой кожурой и идеальным созреванием: медленным и поздним.

Винификация

Виноград собирается вручную, после производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в конце сентября – начале октября. Ферментация происходит при стабильной температуре 22-24°C в течение 12-15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается в дубовых бочках 18 месяцев.

Заметки нашего энолога

Вино имеет насыщенный, глубокий цвет черной вишни с гранатовыми вкраплениями. Объемный, сложный и мягкий аромат спелых фруктов, с минеральными, сливочными и жжеными нотками. Бальзамические, пряные, древесные и минеральные нотки на фоне спелых красных фруктов. Во вкусе вино структурированное, пряное и округлое. Имеет очень долгое и насыщенное послевкусие.

Вино рекомендуется к блюдам из дичи, красному мясу, стейкам приготовленным на гриле, овощному рагу и зрелым сырам.

Подавайте при температуре около 17°C.

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