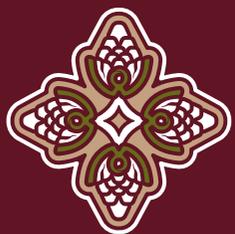


LUIS R BLANCO TXURI



VIÑALESA
WINE GROUP

LUIS R

Сорт

80% Виура, 20% Мальвасия

Год урожая

2024

Место

происхождения

D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина

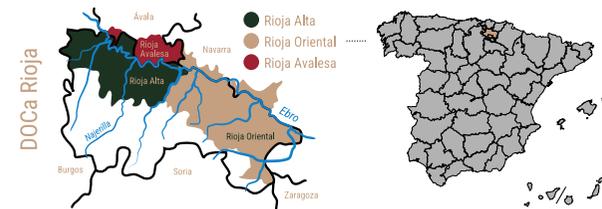
13°

Тип вина

Белое молодое сухое

Виноградники

Собственные
виноградники



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса.

Риоха Авалеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Авалесе преимущественно известняковые и глинисто-известковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Авалесе средняя температура зимой 5-8 °С, а летом достигает 25-30 °С, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается вручную с конца сентября до середины октября в небольшие прицепы вместимостью до 3 тысяч кг. Ручной отбор осуществляется непосредственно на винограднике. Виноград подвергается прямому прессованию без мацерации. Контролируемая ферментация проходит в резервуарах из нержавеющей стали при температуре 12-15 °С в течение 25 дней. Выдержка осуществляется в резервуарах из нержавеющей стали с еженедельным батоннажем.

Заметки нашего энолога

Чистый, яркий соломенно-жёлтый цвет с сероватым оттенком по краям. В аромате в бокале ощущаются ананас, цитрусовые, яблоко и груша.

Отлично подходит к блюдам из рыбы и морепродуктов, включая запечённую или жареную рыбу, моллюсков, устриц, мидий, креветок и кальмаров. Вино также хорошо сочетается с лёгкими салатами, блюдами на основе риса, такими как паэлья с морепродуктами, и сыром с мягким вкусом.

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

LUIS R JOVEN



VIÑALESA
WINE GROUP

LUIS R

Сорт

100% Темпранильо

Год урожая

2024

Место

происхождения

D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина

14°

Тип вина

Красное молодое сухое

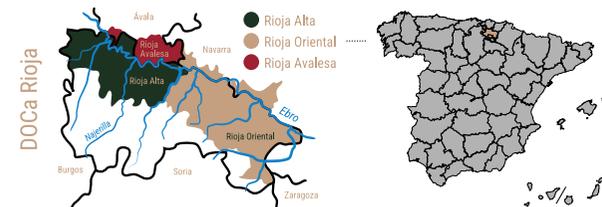
Энолог

Альфредо Родригес Урарте

Виноградники

Собственные

виноградники



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса.

Риоха Алавеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Алавесе преимущественно известняковые и глинисто-известковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Алавесе средняя температура зимой 5-8 °С, а летом достигает 25-30 °С, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается вручную с конца сентября до середины октября в небольшие прицепы вместимостью до 3000 кг. Процесс ручного отбора происходит непосредственно на винограднике. Ферментация целых ягод контролируется в резервуарах из нержавеющей стали при температуре от 28 до 30 °С в течение 8-10 дней.

Заметки нашего энолога

Цвет яркий, чистый вишнёвый с фиолетовыми оттенками и высокой, глицериновой плотностью. В аромате ощущаются красные фрукты, лакрица и вишня. Во вкусе вино имеет сладкое, шелковистое начало, умеренную кислотность и мягкие танины.

Это вино идеально подходит к мясным блюдам, таким как телятина и баранина, как в жареном, так и в тушёном виде, а также к выдержанным сырам с интенсивным вкусом, таким как манчего, чиле, пармезан.

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

LUIS R CRIANZA



LUIS R

Сорт

100% Темпранильо

Год урожая

2021

Выдержка

Крианса

Место

происхождения

D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина

14°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Альфредо Родригес Уарте

Виноградники

Собственные
виноградники

12 месяцев

Выдержка в бочке
из французского и
американского дуба



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса.

Риоха Авалеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Авалесе преимущественно известняковые и глинисто-известняковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Авалесе средняя температура зимой 5-8 °С, а летом достигает 25-30 °С, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается вручную с конца сентября до середины октября в небольшие прицепы вместимостью до 3000 кг. Производится ручной отбор на винограднике. Далее осуществляется механическое удаление хвостиков и дробление. Ферментация контролируется в резервуарах из нержавеющей стали при температуре от 28 до 30 °С в течение 12 дней. Выдержка в течение 12 месяцев в бочках из французского и американского дуба.

Заметки нашего энолога

Цвет яркий, чистый вишнёвый с желтоватыми оттенками, средней высокой плотности. В аромате, в неподвижном бокале, ощущаются ваниль, специи, табак, какао и компот. При вращении бокала появляются вторичные ароматы новой древесины. Во вкусе вино имеет приятное, шелковистое начало, с умеренной кислотностью, с хорошо сбалансированными танинами, которые сочетаются с древесными нотами.

Это вино отлично сочетается с такими блюдами, как телятина, птица, ягнatina, свежая паста и сезонные овощи, создавая гармоничное сочетание с их мягкими и насыщенными вкусами.

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



LUIS R

Сорт

100% Темпранильо

Год урожая

2021

Выдержка

Крианса

Место

происхождения

D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина

14°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

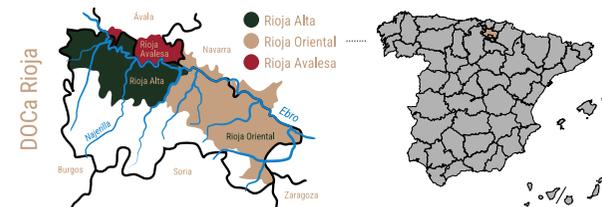
Альфредо Родригес Уарте

Виноградники

Собственные
виноградники

15 месяцев

Выдержка в бочке
из французского и
американского дуба



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса.

Риоха Алавеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Алавесе преимущественно известняковые и глинисто-известковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Алавесе средняя температура зимой 5-8 °С, а летом достигает 25-30 °С, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается вручную с конца сентября до середины октября в небольшие прицепы вместимостью до 3000 кг. Процесс ручного отбора осуществляется на винограднике. Затем проводится механическое удаление хвостиков и дробление. Ферментация контролируется в резервуарах из нержавеющей стали при температуре от 28 до 30°С в течение 12 дней. Выдержка в течение 15 месяцев в бочках из французского и американского дуба.

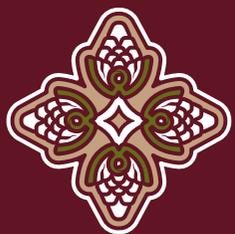
Заметки нашего энолога

Цвет яркий, красный с оранжевыми оттенками и средней высокой плотностью. В аромате, в неподвижном бокале, красные фрукты, молочные нотки, йогурт с ягодами. При вращении бокала раскрываются ароматы орехов, ванили, специй, а также фруктов в сиропе.

Это вино прекрасно сочетается с такими блюдами, как телятина, ягнятина и птица, идеально дополняя их насыщенные и деликатные вкусы.

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

EL HUERTO DEL FRAILE



VIÑALESA
WINE GROUP

LUIS R

Сорт

100% Темпранильо

Год урожая

2017

Выдержка

10 месяцев

Место

происхождения

D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина

14°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Альфредо Родригес Уарте

Виноградники

Собственные виноградники

//////////

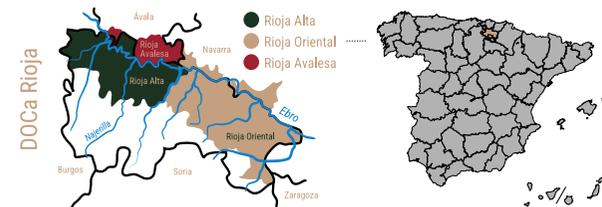
- 93 points Tim Atkin MW 2024

- 93 points Tim Atkin MW 2022

//////////

10 месяцев

Выдержка в небольших
овальных бетонных
резервуарах



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса.

Риоха Алавеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Алавесе преимущественно известняковые и глинисто-известковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Алавесе средняя температура зимой 5-8 °C, а летом достигает 25-30 °C, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается в конце октября в коробки по 15 кг. Производится ручной отбор на винограднике и ручное удаление хвостиков. Ферментация проходит спонтанно в новых деревянных чанах из французского дуба при температуре от 28 до 30°C в течение 15 дней. Выдержка длится 10 месяцев в небольших овальных бетонных резервуарах.

Заметки нашего энолога

Цвет яркий, вишнёвый с фиолетовыми оттенками и высокой плотностью, вино обладает хорошей устойчивостью в бокале, что свидетельствует о его мощной структуре. В аромате раскрываются ноты графита, минералов, глубокие ароматы красной смородины, чёрных фруктов, сливы, а также бальзамические нотки, которые подчеркивают сложность этого вина. Во вкусе вино начинается сладко, с умеренной кислотностью, проявляя свою структуру и завершаясь приятным послевкусием.

Это вино прекрасно сочетается с блюдами из телятины, говядины и баранины. Оно также идеально дополняет мясо птицы. Вино отлично гармонирует с пастами, особенно с теми, что подаются с насыщенными соусами, раскрывая и усиливая их вкус.

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

ERREDOBLE

LUIS R

Сорт

100% Грасьяно

Год урожая

2021

Выдержка

8 месяцев

Место

происхождения

D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина

14°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Альфредо Родригес Уарте

Виноградники

Собственные
виноградники

- 91 points Tim Atkin MW 2024
- 91 points Tim Atkin MW 2022

8 месяцев

Выдержка в бочке
из французского дуба



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса.

Риоха Алавеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Алавесе преимущественно известняковые и глинисто-известковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Алавесе средняя температура зимой 5-8 °С, а летом достигает 25-30 °С, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

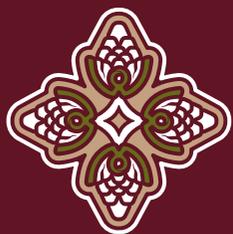
Виноград собирается в начале октября в коробки по 15 кг. Производится ручной отбор на винограднике и ручное удаление хвостиков. Ферментация проходит в небольшом резервуаре из нержавеющей стали при температуре от 28 до 30°C в течение 15 дней. Выдержка длится 8 месяцев в новых бочках из французского дуба объемом 500 литров.

Заметки нашего энолога

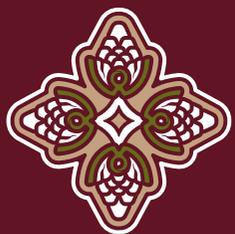
Цвет яркий, чистый, вишнёвый с фиолетовыми оттенками и высокой плотностью, глицериновый. В аромате чувствуются нотки мёда и чёрных фруктов, создающих сложный профиль, а также нотки сливы, изюма и черники. Во вкусе вино имеет сладкое, шелковистое начало с высокой кислотностью и сложными танинами.

Это вино идеально сочетается с красным мясом, таким как говядина или баранина, мясом птицы, например, уткой или курицей, выдержанными сырами, такими как пармезан или рокфор, а также пастами с насыщенными соусами, которые подчеркивают его богатую структуру и аромат.

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



VIÑALESA
WINE GROUP



LUIS R

Сорт

100% Темпранильо

Год урожая

2018

Выдержка

8 месяцев

Место

происхождения

D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина

14°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Альфредо Родригес Уарте

Виноградники

Собственные
виноградники



- 92 points Tim Atkin MW 2024
- 92 points Tim Atkin MW 2022



8 месяцев

Выдержка в бочке
из французского дуба



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса.

Риоха Авалеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Авалесе преимущественно известняковые и глинисто-известковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Авалесе средняя температура зимой 5-8 °С, а летом достигает 25-30 °С, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается в начале октября в коробки по 15 кг. Производится ручной отбор на винограднике и ручное удаление хвостиков. Ферментация проходит в новых бочках из французского дуба большой ёмкости при температуре от 28 до 30 °С в течение 15 дней. Выдержка длится 8 месяцев в новых бочках из французского дуба объёмом 500 литров.

Заметки нашего энолога

Цвет яркий, чистый, вишнёвый с фиолетовыми оттенками и средней высокой плотностью, глицериновый. В аромате ощущаются ноты вишни, черешни, красных фруктов и сдобной выпечки. Во вкусе вино имеет приятное, шелковистое начало с высокой кислотностью, элегантными и мясистыми танинами.

Это вино идеально подойдёт к таким блюдам, как красное мясо, птица, а также к красным фруктам и средневывержанным сырам (камамбер, бри). Оно также прекрасно дополнит блюда, такие как паста с томатными соусами, пицца и запечённые овощи.

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

LUIS R TXARO URAGO



VIÑALESA
WINE GROUP

LUIS R

Сорт

Виура и Мальвасия

Год урожая
2023

Выдержка
9 месяцев

Место
происхождения
D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина
13°

Тип вина
Белое сухое

Энолог
Альфредо Родригес Уарте

Виноградники
Собственные
виноградники

- 93 points Tim Atkin MW 2024
- 93 points Tim Atkin MW 2022

9 месяцев
Выдержка в бочке
из французского дуба



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса. Вино произведено из винограда с участка «Эль Хункаль». Виноградник, расположенный на почвах с малой глубиной, состоящих из сложных глинисто-известняковых структур.

Риоха Алавеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Алавесе преимущественно известняковые и глинисто-известковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Алавесе средняя температура зимой 5-8 °С, а летом достигает 25-30 °С, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается в начале октября в коробки по 15 кг. Производится ручной отбор на винограднике. Применяется метод шампенуа для получения первого сока. Ферментация проходит в больших бочках из французского дуба при температуре от 12 до 15°С в течение 25 дней. Выдержка длится 9 месяцев в новых бочках из французского дуба объёмом 500 литров.

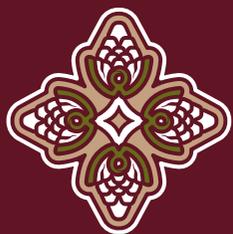
Заметки нашего энолога

Цвет бледно-зелёно-желтоватый, чистый и яркий. В аромате ощущаются цитрусовые нотки, дыня и грейпфрут. Во вкусе вино начинается сладковато, с яркой кислотностью и великолепной полнотой во рту, заканчиваясь сладким танином.

Это вино идеально подойдёт к легким и свежим блюдам, таким как морепродукты, рыба, особенно белая рыба и гриль, салаты с цитрусовыми или овощные закуски. Оно также будет отличным сопровождением для кремовых супов, сыров с мягкой текстурой, например, фета или моцарелла, и паст с лёгкими соусами.

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

LUIS R TXARO URAGO



VIÑALESA
WINE GROUP

LUIS R

Сорт

100% Гарнача

Год урожая

2023

Выдержка

9 месяцев

Место

происхождения

D.O.C. Rioja Avalesa

Крепость вина

14°

Тип вина

Белое сухое

Энолог

Альфредо Родригес Уарте

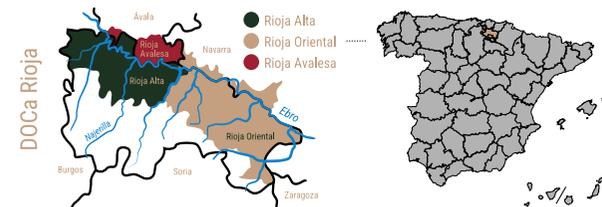
Виноградники

Собственные
виноградники

//////////
• 93 points Tim Atkin MW 2024

9 месяцев

Выдержка в бочке
из французского дуба



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 43 га в Лансьего, в субрегионе Ла Риоха Авалеса. Вино произведено из винограда с участка «Лас Роса Альтас». Молодой виноградник, преобладающий сортом гарнача, растёт на почвах с малой глубиной, состоящих из сложных глинисто-известняковых структур. Риоха Алавеса отличается более прохладным климатом с атлантическим влиянием, известняковыми почвами, высокорасположенными виноградниками (400-700 м), что обеспечивает медленное созревание винограда. Почвы в Алавесе преимущественно известняковые и глинисто-известковые, что способствует получению вин с высокой минеральностью, элегантностью и структурой. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. В Риоха Алавесе средняя температура зимой 5-8 °С, а летом достигает 25-30 °С, что в сочетании с прохладными ночами обеспечивает медленное и равномерное созревание винограда, способствуя сохранению свежести и кислотности в винах. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается в конце октября в коробки по 15 кг, производится ручной отбор на винограднике. В винодельне виноград подвергается тщательному удалению хвостиков с добавлением переменного процента стеблей. Ферментация длится 12 дней при контролируемой температуре 26°С. Выдержка продолжается 9 месяцев в новых бочках из французского дуба.

Заметки нашего энолога

Цвет яркий, чистый, вишнёвый с желтоватыми оттенками и средней высокой плотностью. В аромате чувствуются нотки джема, ликёрных конфет и чёрных фруктов, сливы, изюма и черники. Это вино прекрасно сочетается с рыбой, курицей, птицей (например, уткой) и морепродуктами, такими как креветки или крабы, подчеркивая свежесть и лёгкость этих блюд.

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