

IRIARTE MARTÍNEZ CORTA



VIÑALESA
WINE GROUP



**Martínez
Corta**

Сорт

Темпранильо

Выдержка

4 месяца в бочке

Год урожая

2022

Место

происхождения

D.O.C. Rioja

Крепость вина

14,5°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Милагрос Родригес

Виноградники

Собственные
виноградники

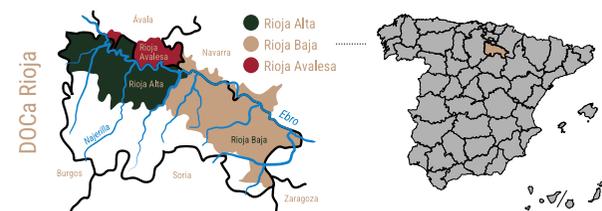


- Silver Medall Mundus Vini 2022



4 месяца

Выдержка в бочке



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 80 га между реками Эбро и Нахерилья на высоте 500 м. над уровнем моря.

Терруар Ла Риохи уникален благодаря сочетанию трех климатов: атлантического, средиземноморского и континентального, что создает идеальные условия для выращивания винограда. Почвы разнообразные, от известковых и глинисто-известковых до аллювиальных, бедные органикой, но хорошо дренированные, что способствует низкой урожайности и высокому качеству. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. Разница температур значительна: зимой может опускаться до -10°C, а летом достигать 35-40°C. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается механически и вручную. После производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в сентябре – октябре. Ферментация происходит в резервуарах из нержавеющей стали при стабильной температуре 28°C в течение 15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается 4 месяца в бочках из американского дуба. Возраст бочек: 3-5 лет.

Заметки нашего энолога

Это вино обладает глубоким вишнево-красным цветом с легким фиолетовым оттенком по краям. В аромате ярко выражены спелые красные и черные фрукты, цветочные ноты лаванды и фиалки, а также нюансы специй (белый перец) и бальзамические оттенки. Во вкусе вино очень фруктовое, с превосходной кислотностью, свежестью и хорошо интегрированными танинами.

Вино прекрасно подходит к мясным блюдам, включая запеченное мясо или мясо в соусах. Хорошо сочетается с колбасными изделиями и рагу.

Подавайте при температуре 16-18°C.

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

MARTÍNEZ CORTA



VIÑALESA
WINE GROUP



**Martínez
Corta**

Сорт

Темпранильо

Выдержка

Крианса

Год урожая

2020

Место происхождения

D.O.C. Rioja

Крепость вина

14,5°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Милагрос Родригес

Виноградники

Собственные виноградники

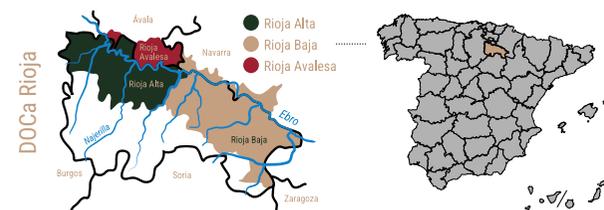
- Gold Medal Mundus Vini 2021
- Silver Medal Concours International de Lyon 2021
- Silver Medal International Wine Challenge 2020
- Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2020
- Bronze Medal Decanter World Wine Awards 2020

12 мес.

Выдержка
в бочке

6 мес.

Мин. выдержка
в бутылке



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 80 га между реками Эбро и Нахерилья на высоте 500 м. над уровнем моря.

Терруар Ла Риохи уникален благодаря сочетанию трех климатов: атлантического, средиземноморского и континентального, что создает идеальные условия для выращивания винограда. Почвы разнообразные, от известковых и глинисто-известковых до аллювиальных, бедные органикой, но хорошо дренированные, что способствует низкой урожайности и высокому качеству. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. Разница температур значительна: зимой может опускаться до -10°C, а летом достигать 35-40°C. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается механически и вручную. После производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в сентябре – октябре. Ферментация происходит в резервуарах из нержавеющей стали при стабильной температуре 28°C в течение 15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается 12 месяцев в бочках из американского и французского дуба. Возраст бочек: 3-5 лет.

Заметки нашего энолога

Вино имеет вишнево-красный цвет с гранатовыми оттенками. В аромате ощущаются интенсивные ноты красных и черных фруктов, дополненные цветочными и пряными акцентами, с бальзамическим послевкусием, которое придает свежесть. Вкус вина ярко выражен фруктовыми и пряными нотами, с кремовыми, ванильными и мягкими поджаренными оттенками. Оно мощное, сбалансированное и имеет отличную структуру.

Это вино прекрасно сочетается с жареным и грильованным мясом, такими как жареная баранина или свинина на гриле. Идеально подойдет для тушеного мяса и рагу с овощами, а также к холодным мясным закускам.

Подавайте при температуре около 16-18°C.

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

MARTÍNEZ CORTA



VIÑALESA
WINE GROUP

 **Martínez
Corta**

Сорт

Темпранильо

Выдержка

Резерва

Год урожая

2017

Место

происхождения

D.O.C. Rioja

Крепость вина

14,5°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Милагрос Родригес

Виноградники

Собственные
виноградники

16 мес.

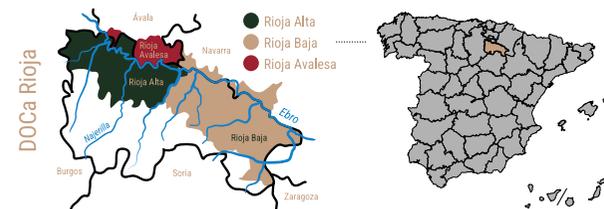
Выдержка
в бочке

6 мес.

Мин. выдержка
в бутылке




Denominación de Origen Calificada



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 80 га между реками Эбро и Нахерилья на высоте 500 м. над уровнем моря.

Терруар Ла Риохи уникален благодаря сочетанию трех климатов: атлантического, средиземноморского и континентального, что создает идеальные условия для выращивания винограда. Почвы разнообразные, от известковых и глинисто-известковых до аллювиальных, бедные органикой, но хорошо дренированные, что способствует низкой урожайности и высокому качеству. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. Разница температур значительна: зимой может опускаться до -10°C, а летом достигать 35-40°C. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается полностью вручную. После производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в сентябре – октябре. Ферментация происходит в резервуарах из нержавеющей стали при стабильной температуре 28°C в течение 15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается 16 месяцев в бочках из французского дуба. Возраст бочек: 3-5 лет.

Заметки нашего энолога

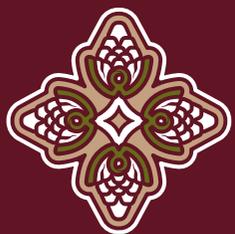
Это вино имеет глубокий вишнево-красный цвет и яркий, выразительный аромат, с нотами спелых черных фруктов, черного перца, ванили, а также легкими оттенками кофе и мяты. Во вкусе оно плотное, насыщенное и сбалансированное, с мощным и гармоничным сочетанием фруктовых ощущений и тонов выдержки. Вино обладает прекрасной структурой и стойким послевкусием, оставляя долгое и приятное впечатление.

Идеально сочетается с блюдами из красного мяса, а также с различными блюдами из дичи, такими как жареная баранина, говяжьей стейки или утка. Прекрасное дополнение к тушеной дичи: оленине или диким куропаткам.

подавайте при температуре около 16-18°C.

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

CEPAS ANTIGUAS



VIÑALESA
WINE GROUP



**Martínez
Corta**

Сорт

Темпранильо

Выдержка

15 месяцев в бочке

Год урожая

2019

Место происхождения

D.O.C. Rioja

Крепость вина

14°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Милагрос Родригес

Виноградники

Собственные виноградники



- 91 points Tim Atkin 2024
- 91 points Tim Atkin MW 2023
- 90 points James Suckling 2022
- 91 points Guía Peñín 2021
- Gold Medal International Wine Challenge 2020
- 92 points Tim Atkin MW 2020

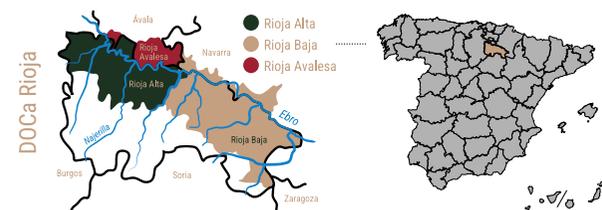


15 мес.

Выдержка
в бочке

6 мес.

Мин. выдержка
в бутылке



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 80 га между реками Эбро и Нахерилья на высоте 500 м. над уровнем моря. Возраст лозы – 95 лет. Терруар Ла Риохи уникален благодаря сочетанию трех климатов: атлантического, средиземноморского и континентального, что создает идеальные условия для выращивания винограда. Почвы разнообразные, от известковых и глинисто-известковых до аллювиальных, бедные органикой, но хорошо дренированные, что способствует низкой урожайности и высокому качеству. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. Разница температур значительна: зимой может опускаться до -10°C, а летом достигать 35-40°C. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается полностью вручную. После производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в сентябре – октябре. Ферментация происходит в резервуарах из нержавеющей стали при стабильной температуре 28°C в течение 15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается 15 месяцев в бочках из французского дуба. Возраст бочек: 1-2 года.

Заметки нашего энолога

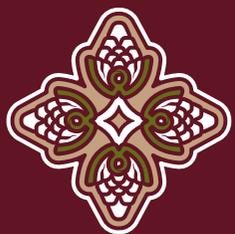
Вино имеет насыщенный красно-вишневый цвет. Аромат интенсивный, с явными нотами черных и красных фруктов, бальзамическими, цветочными и пряными акцентами, а также легкими поджаренными нюансами и минеральными оттенками, создающими гармоничную композицию. Вкус элегантный, шелковистый и структурированный, с выраженной цветочной составляющей. Мощное и изысканное, с очень долгим послевкусием и ярко выраженными минеральными ощущениями, что придает вину особую стойкость.

Вино отлично сочетается с блюдами из красного мяса, такими как запечённая говядина с розмарином или телячьи стейки в винном соусе. Также идеально подходит к мясным закускам, рагу и зрелым сырам.

Подавайте при температуре около 16-18°C.

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

CEPAS ANTIGUAS



VIÑALESA
WINE GROUP



**Martínez
Corta**

Сорт

Гарнача

Выдержка

15 месяцев в бочке

Год урожая

2017

Место

происхождения

D.O.C. Rioja

Крепость вина

15°

Тип вина

Красное сухое

Энолог

Милагрос Родригес

Виноградники

Собственные виноградники



- Gold Medal Challenge International du Vin 2024
- Silver Medal Decanter 2022
- 90 points Tim Atkin 2022
- 92 points Guia Peñin 2021
- 94 points Tim Atkin 2020

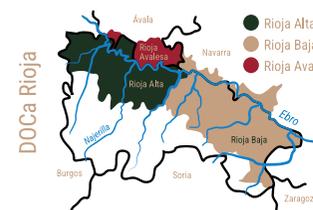


15 мес.

Выдержка
в бочке

6 мес.

Мин. выдержка
в бутылке



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены на 80 га между реками Эбро и Нахерилья на высоте 500 м. над уровнем моря.

Терруар Ла Риохи уникален благодаря сочетанию трех климатов: атлантического, средиземноморского и континентального, что создает идеальные условия для выращивания винограда. Почвы разнообразные, от известковых и глинисто-известковых до аллювиальных, бедные органикой, но хорошо дренированные, что способствует низкой урожайности и высокому качеству. Среднегодовое количество осадков варьируется от 300 до 600 мм. Разница температур значительна: зимой может опускаться до -10°C, а летом достигать 35-40°C. Такие условия способствуют медленному и равномерному созреванию винограда, формируя его яркий вкус и аромат.

Винификация

Виноград собирается полностью вручную. После производится отбор и виноград поступает на пресс. Сбор винограда в сентябре – октябре. Ферментация происходит в резервуарах из нержавеющей стали при стабильной температуре 28°C в течение 15 дней, для сохранения всех ароматных качеств винограда. После выдерживается 15 месяцев в бочках из французского дуба. Возраст бочек: 1-2 года.

Заметки нашего энолога

Вино имеет вишнево-красный цвет с гранатовыми отблесками. Аромат насыщенный, с яркими нотами красных фруктов, кустарников и цветочных, а также бальзамических оттенков, создающих обволакивающий профиль. Во вкусе вино богато, свежее и фруктовое, с вкусами черники, черной смородины и очень зрелых красных фруктов. Бархатистое вступление идеально балансирует полноту и шелковистую текстуру, создавая гармоничное и насыщенное ощущение. Послевкусие стойкое.

Вино прекрасно сочетается с жареным или приготовленным в соусе красным мясом, а также с колбасами, рагу и выдержанными сырами, такими как манчего, пармезан или голубые сыры.

Подавайте при температуре около 16-18°C.

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