

NOVILUNIO



VIÑALESA
WINE GROUP



PANIAGUA

Artesanos licoreros desde 1878

Сорт

90% Трейксадура,
10% Альбариньо

Год урожая

2023

Место

происхождения

D.O. Ribeiro

Крепость вина

13°

Тип вина

Белое сухое

Виноградники

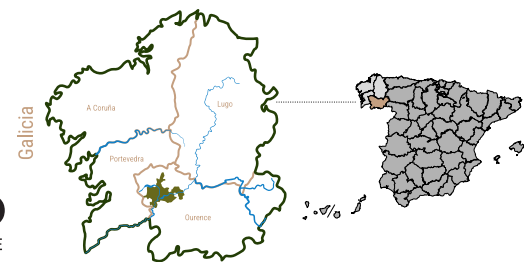
Собственные
виноградники в 3-м
поколении

5 месяцев

Выдержка на осадке



Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIXE



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники расположены в регионе Рибеиро. Почвы очень скудные с низким содержанием глины, но при этом с характерным для Рибеиро высоким содержанием гранитного песка «Сабрего». Эти почвы обеспечивают отличный дренаж и способствуют медленному и равномерному созреванию винограда. Климат региона влажный, осадки в регионе составляют около 1,500-2,000 мм в год. Влияние гор изолирует регион от Атлантического океана, создавая слегка континентальный климат с значительной разницей температур между днем и ночью. Летом температура может достигать 25-30°C, а при этом зима мягкая, около 5-10°C, что способствует медленному созреванию полифенолов и придает винам насыщенность и аромат.

Винификация

Ручной сбор гроздь за гроздь, в корзинах по 15 кг. Холодная мацерация и контролируемое брожение позволяют сохранить природные ароматы и вкусовые качества винограда.

Контролируемая ферментация, выдержка «sur lie» 5 месяцев в ёмкостях из нержавеющей стали.

Заметки нашего энолога

Вино пшеничного цвета, чистое и блестящее с золотыми отблесками. Средней интенсивности цвета. Насыщенный аромат, нотки спелых свежих фруктов: яблока и груши. Сложный выраженный сортовой аромат. Во вкусе полнотелое и структурированное. Великолепный баланс между алкоголем и кислотностью, что придает вину округлость. Длительное послевкусие. Рекомендуем подавать с морепродуктами, мидиями, рапанами, закусками, морской и речной рыбой.

Подавайте при температуре от 9 до 11°C.

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

NOVILUNIO



VIÑALESA
WINE GROUP



PANIAGUA

Artesanos licoreros desde 1878

Сорт

100% Альбариньо

Год урожая

2023

Место

происхождения

D.O. Rías Baixas

Крепость вина

12,5°

Тип вина

Белое сухое

Виноградники

Собственные

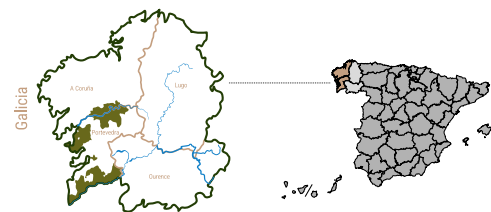
виноградники

5 месяцев

Выдержка на осадке



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR



Виноградники и терруар*

Виноградники расположены вдоль реки Миньо на юге Rías Baixas в субзоне O Rosal. Регион характеризуется мягким атлантическим климатом с меньшим количеством осадков по сравнению с другими субзонами – около 1200–1400 мм в год. Среднегодовая температура составляет примерно +15°C, с умеренными зимами и тёплым летом, когда максимумы достигают +25°C.

Почвы региона, преимущественно гранитные и песчаные, обеспечивают отличный дренаж, что предотвращает застой влаги и способствует выращиванию ягод с ярким ароматическим профилем. Благодаря этим условиям ягоды накапливают высокую кислотность и сложные фруктовые ароматы с нотами цитрусовых и персика. Продолжительный вегетационный период позволяет развить богатый вкус, а лёгкая солоноватость, обусловленная морским климатом, придаёт винам особую свежесть. Благодаря защищённому положению между рекой и холмами, зона имеет оптимальные условия для выращивания Альбариньо, который здесь демонстрирует яркую свежесть, сбалансированную кислотность и выраженные фруктово-минеральные оттенки.

Винификация

Ручной сбор гроздь за гроздь, в корзинах по 15 кг. Контролируемая ферментация, выдержка «sur lie» 5 месяцев в ёмкостях из нержавеющей стали. Регулярный баттонаж.

Заметки нашего энолога

Вино яркого золотистого цвета и зеленоватыми отблесками. Чистое и блестящее, средней интенсивности. Сложный аромат с нотками спелых белых фруктов и цитрусовых, зеленого яблока, банана, сливы и грейпфрута, на фоне легких цветочных тонов. Во вкусе выделяется своим объемом, насыщенностью и морскими солёными нотками. Умеренная кислотность, приятная в послевкусии. Мягкое, кремовое и с легкими нотками свежести.

Великолепно подойдет для лёгких аперитивов, например, морским ракушками на пару. Великолепно дополнит пасту с морепродуктами, свежие сыры, сибас на гриле и рагу из трески.

Подавайте при температуре от 9 до 11°C.

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

NOVILUNIO



VIÑALESA
WINE GROUP



PANIAGUA

Artesanos licoreros desde 1878

Сорт

100% Менсия

Год урожая

2023

Место

происхождения

D.O. Ribeira Sacra

Крепость вина

13°

Тип вина

Красное сухое

Виноградники

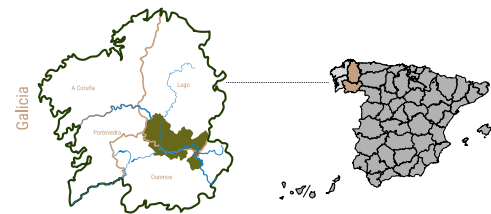
Собственные
виноградники

5 месяцев

Выдержка в ёмкостях
из нержавеющей стали



Ribeira Sacra
Consello Regulador Denominación de Orixe



Виноградники и терруар*

Собственные виноградники 30 га расположены в винном регионе Рибейро Сакра в сердце Галисии. Лозы с очень низкой урожайностью возделываемые при помощи традиционного террасного земледелия.

Регион отличается континентально-океаническим климатом с умеренными температурными колебаниями: среднегодовая температура составляет около +13°C, а летом температура может достигать +30°C, создавая контраст с прохладными зимами. Осадки в регионе варьируются от 900 до 1200 мм в год, с максимумом осадков осенью и зимой. Почвы преимущественно глинистые, гранитные и сланцевые, с различным содержанием ила, песка и глины, обеспечивающие хороший дренаж, что способствует отличному развитию корней лоз. Эти условия идеально подходят для выращивания винограда сорта Менсии, который требует сложных условий для медленного созревания, чтобы раскрыть свою кислотность, ароматы красных ягод и пряности, присущие этому сорт.

Винификация

Ручной сбор гроздь за гроздь, в корзинах по 12 кг. Контролируемая температура ферментации. Выдержка в ёмкостях из нержавеющей стали минимум 5 месяцев перед розливом.

Заметки нашего энолога

Вино яркого вишневого цвета высокой интенсивности с фиолетовой кромкой. Обладает насыщенным ароматом с нотками спелой смородины, ежевики, замляники и малины, на лёгком фоне цветочного аромата фиалок. Вино с характером. Осежающее во вкусе, сбалансированное, сложное и долгоиграющее. Выделяется своей элегантностью и комплексностью.

Вино идеально подходит для блюд из трески и тунца, паэль, белому мясу и утке по пекински. Будет отличным дополнением к ризотто и овощам на гриле.

Подавайте при температуре от 16 до 18°C.

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

NOVILUNIO



VIÑALESA
WINE GROUP



PANIAGUA

Artesanos licoreros desde 1878

Сорт

100% Годайо

Год урожая

2023

Место

происхождения

D.O. Valdeorras

Крепость вина

12,5°

Тип вина

Белое сухое

Виноградники

Собственные

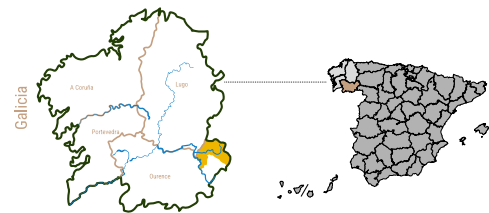
виноградники

5 месяцев

Выдержка на осадке



D.O.
VALDEORRAS



Виноградники и терруар*

Виноградники расположены в винном регионе Вальдеорас в Галисии. Регион расположен на востоке Галисии и известен своим идеальным климатом и почвами для выращивания винограда сорта Годайо. Климат континентально-средиземноморский с атлантическим влиянием: теплое лето с дневными температурами 25–30°C и прохладные ночи, а зимой температура колеблется от 0 до 10°C. Почвы разнообразны, включая сланцевые, гранитные и глинистые, что обеспечивает хорошее дренажирование и минеральность вин. Осадки составляют около 800–1,000 мм в год, большинство из которых выпадает в осенне-зимний период, что снижает риск заболеваний. Эти климатические и почвенные условия прекрасно подходят для автохтонных сортов, придавая винам структуру, яркую кислотность и минеральность, с характерными цитрусовыми фруктами в аромате.

Винификация

Ручной сбор гроздь за гроздь, в корзинах по 15 кг. Контролируемая ферментация в ёмкостях из нержавеющей стали и выдержка «sur lie» в течение 5 месяцев с регулярным баттонажем.

Заметки нашего энолога

Вино обладает бледно-лимонным цветом с яркими облесками и средней интенсивности. Выраженный фруктовый аромат. Нотки цитрусовых, зеленого яблока, банана, белой сливы и грейпфрута на легком цветочно фоне. Минеральное и интенсивное. Вкусное и приятное с овежающей кислотностью и долгим послевкусием.

Вино рекомендуется подавать с морскими ракушками, морепродуктами, лёгкими закусками и различными салатами.

Подавайте при температуре от 9 до 11°C.

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