

PAJARILLOS



Сорт
100% Каберне Совиньон

Год урожая
2023

Место
происхождения
D.O. La Mancha

Крепость вина
13°

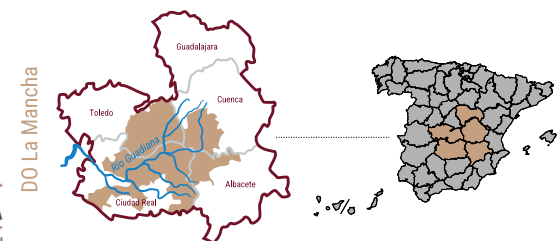
Тип вина
Красное сухое

Энолог
Алехандро Алонсо

Виноградники
Толедо и Куэнка



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



Виноградники и терруар*

Виноградники расположены на высоте 750 м. над уровнем моря. Возраст лозы — 35–50 лет.

Терруар характеризуется континентальным климатом с жарким летом (до 40–45°C) и холодной зимой, что создает выраженные температурные колебания между днем и ночью, способствующие постепенному вызреванию винограда. Регион получает около 3 000 солнечных часов в год и отличается низким уровнем осадков (300–400 мм в год), что минимизирует риск заболеваний лозы. Почвы преимущественно известково-глинистые, с хорошей водопроницаемостью и способностью удерживать влагу, что идеально в условиях засушливого климата. Высота виноградников (500–800 метров над уровнем моря) и постоянные ветры способствуют здоровью лоз и добавляют свежести винам.

Винификация

Процесс винификации начинается со сбора винограда в момент его оптимальной зрелости, после чего ягоды измельчают, чтобы высвободить сок и запустить ферментацию, которая длится примерно 14 дней. В этот период кожица, семена и сок остаются в контакте для извлечения цвета и танинов. После ферментации вино прессуют, чтобы отделить его от твердых частиц, а затем проводится яблочно-молочное брожение, смягчающее кислотность. Далее вино выдерживается в резервуарах из нержавеющей стали, после чего проходит осветление и фильтрацию перед розливом в бутылки.

Заметки нашего энолога

Вино глубокого рубиново-красного цвета с фиолетовыми отблесками. Аромат интенсивный, с нотами чёрной смородины, спелой вишни и зелёного перца, дополненными лёгкими оттенками специй и трав. Во вкусе сочное и структурированное, с яркой фруктовыми, приятной кислотностью и мягким послевкусием.

Это вино прекрасно подходит к блюдам из красного мяса, включая жареную говядину, баранину и стейки, а также к мясным закускам и твердым сырам. Его яркая фруктовыми и свежесть делают его хорошим выбором для блюд с томатными соусами и пряными специями.

Подавайте при температуре около 12-15°C.

PAJARILLOS



VIÑALESA
WINE GROUP



VIÑALESA
WINE GROUP

Сорт

100% Совиньон Блан

Год урожая

2024

Место

происхождения

D.O. La Mancha

Крепость вина

12°

Тип вина

Белое сухое

Энолог

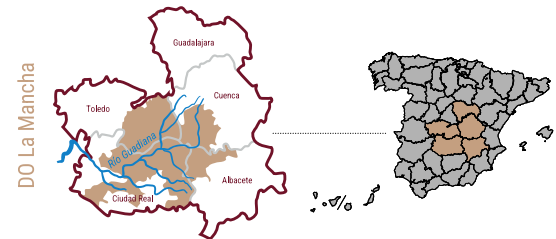
Алехандро Алонсо

Виноградники

Толедо и Куэнка



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



Виноградники и терруар*

Виноградники расположены на высоте 750 м. над уровнем моря. Возраст лозы — 35–50 лет.

Терруар характеризуется континентальным климатом с жарким летом (до 40–45°C) и холодной зимой, что создает выраженные температурные колебания между днем и ночью, способствующие постепенному вызреванию винограда. Регион получает около 3 000 солнечных часов в год и отличается низким уровнем осадков (300–400 мм в год), что минимизирует риск заболеваний лозы. Почвы преимущественно известково-глинистые, с хорошей водопроницаемостью и способностью удерживать влагу, что идеально в условиях засушливого климата. Высота виноградников (500–800 метров над уровнем моря) и постоянные ветры способствуют здоровью лоз и добавляют свежести винам.

Винификация

Процесс винификации Sauvignon Blanc начинается со сбора урожая в начале сентября. Виноград мягко прессуют для извлечения сока, который затем ферментируется с отобранными дрожжами, чтобы сохранить свежие, фруктовые ароматы. Ферментация обычно проходит в резервуарах из нержавеющей стали, что помогает сохранить хрустящую структуру и ароматический характер вина.

Заметки нашего энолога

Вино светло-соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. Аромат яркий и свежий, с оттенками цитрусовых, зеленого яблока, маракуйи и свежескошенной травы. Во вкусе лёгкое и хрустящее, с освежающей кислотностью, нотами лайма, крыжовника и белых цветов, оставляя чистое и живое послевкусие. Это вино отлично сочетается с морепродуктами, рыбой, свежими салатами и мягкими сырами. Его освежающая кислотность и цитрусовые ноты делают его идеальным дополнением к суши, овощным закускам и блюдам с лёгкими соусами.

Подавайте при температуре около 9-10°C.