FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

РЫЦАРЬ ИЗ ОЛЬМЕДО Руэда

"Рыцарь ведет рассказ... об истории и современности"...

ВИНОГРАДНИК-КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ-СБОР УРОЖАЯ

Для производства этого вина частично используется виноград сорта Вердехо, произрастающий на шпалерах в разных частях региона Руэда (Посальдес, Ла Сека, Серрада). Для этих районов характерны глинистые и каменистые почвы. Другой используемый сорт - это Виура, второй по значимости сорт в регионе Руэда, но имеющий многолетнюю историю. Именно поэтому большая часть этих виноградников высажена безопорно на щебенистых почвах района Ла Сека.

Климат здесь континентальный, с очень холодными зимами и частыми заморозками. Весной и осенью характерны более умеренные температуры и частые осадки, а лето обычно жаркое и сухое, и его основная отличительная черта - это большой перепад температур между днем и ночью, иногда достигающий 20 градусов.

Виноград собирают в середине сентября, когда он оптимально вызревает для механического сбора. Сбор происходит ночью, поэтому отсутствие солнечного света и низкие температуры предотвращают окисление виноградного сока. Разные сорта винограда собирают по отдельности.

ПРОИЗВОДСТВО

Виноград привозят на винодельню, отделяют от веточек и пускают под легкий пресс для извлечения сусла первого отжима. Разные сорта винограда всегда перерабатываются отдельно. Сначала выполняется первая очистка сусла методом холодной статической фильтрации, чтобы потом подвергнуться спиртовому брожению при низкой температуре (не выше 15°C) в течение 3-х или 4-х недель. Сразу после этого будущее вино переливается в новую емкость для удаления крупного осадка, чтобы остался только собственный тонкий винный осадок. Наконец, производится осветление, стабилизация и легкая фильтрация, после чего вино разливается в бутылки.

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com

FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Цвет

Светло-желтый с зелеными оттенками, чистый и блестящий

Аромат

Яркий, весьма интенсивный аромат с бальзамическим оттенком и нотками фенхеля, аниса и травы, характерными для сорта Вердехо. Сорт Виура добавляет ноты косточковых плодов (айва, персик).

Вкус

Это свежее фруктовое вино с легким вкусом абрикоса, персика, свежими травянистыми нотками, хорошо структурированное и освежающее. Приятное продолжительное послевкусие.

С ЧЕМ ПОДАВАТЬ

Салаты, закуски, паста и ризотто, молодое мясо и рыба на гриле.

Винодельческий регион Руэда
Сортовой состав*: 60%* Вердехо*, 40%* Виура
Тип вина*:* Молодое белое
Содержание спирта*: 12,5%* об.
Тип сбора винограда*:* Механический.
Рекомендуемая температура подачи*:* от *8º* до *10ºC*

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com