

КАРРАСВИНЬЯС ВЕРДЕХО

Знаковое вино D.O. Rueda, с более чем 70-летней историей, выработано из местного винограда-долгожителя.

ВИНОГРАДНИК-КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ-СБОР УРОЖАЯ

Для этого вина используется виноград сорта Вердехо из разных частей региона Руэда. В нем соединены и плоды с молодой лозы, выращенной на шпалере на щербенистых почвах, и наши "брильянты"- безопорно растущий виноград с плантаций периода, предшествовавшего эпидемии филлоксеры, которым более 140 лет. Эти виноградники расположены в муниципалитете Алкасарен, где почвы в основном песчаные, и средние урожаи редко превышают 2000 кг/гектар. Результатом такого союза стало это сложное и особенное вино.

Климат здесь континентальный, с очень холодными зимами и частыми заморозками, в то время как 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 сбора, часть которого осуществляется вручную в ящики весом 10 кг. Ягоды отгружают непосредственно в саморазгружающийся бункер на винодельне. Виноград, выращенный на шпалере, собирают механическим методом и обязательно ночью, когда отсутствие солнечного света и низкие температуры предотвращают окисление сока.

ПРОИЗВОДСТВО

Сначала производится легкий отжим для извлечения первого сусла. Потом выполняется холодная статическая фильтрация, чтобы потом подвергнуться спиртовому брожению при низкой температуре (не выше 15°C) в течение 3-х или 4-х недель. После этого будущее вино переливается в новую емкость для удаления крупного осадка, чтобы в течение последующих нескольких месяцев богатый маннаном тонкий осадок мог завершить ферментацию, придав нашим винам элегантную сложность и вкусовую структуру. Наконец, производится осветление, стабилизация и легкая фильтрация, после чего вино разливается в бутылки.





ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Цвет

Светло-желтый с зеленоватыми оттенками, чистый и блестящий

Аромат

Нос чистый, высокой интенсивности, с характерными сортовыми ароматами Вердехо, такими как фенхель и свежескошенная трава, смешанными с ароматами белых фруктов (яблоко, груша) и тропических плодов (манго и ананаса).

Вкус

Очень сложное вино с хорошим балансом между кислотностью и горечью, сладкое, с оттенками фруктов в носу (манго, яблоко), с долгим продолжительным вкусом, который хочется смаковать еще и еще.

С ЧЕМ ПОДАВАТЬ

Рис с рыбой, осьминогом или каракатицей, суши, нежирная рыба, мясо на гриле, тартар из тунца.

Винодельческий регион Руэда

Сортовой состав: 100% Вердехо

Тип вина: Молодое белое

Содержание спирта: 13% об.

Тип сбора винограда: Ручной и механический.

Рекомендуемая температура подачи: от 8° до 10°C