Brutalis Vidigal Вино Бруталиш Виджигау, сухое красное

Страна: Португалия Регион: Лиссабон

Производитель: Vidigal Wines

Крепость: 15% об.

Сорта винограда: Аликанте, Каберне Совиньон

Выдержка: в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев и не менее 6 месяцев

в бутылках в погребе хозяйства Особенности: ручной сбор Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: красивый, сложный, богатый, раскрывается в бокале оттенками горького

шоколада, вишневой косточки, табака и кедра

Вкус: полнотелое, прекрасно структурированное, с нотами спелых фруктов, копченостей и благородной древесины. Роскошное продолжительное пряное

послевкусие

Температура подачи: 16 - 18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, дичью, выдержанными и голубыми сырами,

пряными блюдами

Vidigal Wines — небольшая семейная винодельня, расположенная в Vidigal Wiles— пеоблывал селема. За время Своего существования компании ведут свое начало с XX века. За время своего существования компания сменила несколько владельцев, а в начале 90-х годов винодельню

возглавил Антонио Мендес Лопес. В настоящее время 60% Vidigal Wines принадлежит Антонио Лопес и 40% Норвежской инвестиционной компании. За время своего руководства Антонио внес ряд улучшений и технических инноваций, благодаря которым сегодня винодельня производит более 3 миллионов бутылок в год, импортируя свои вина более чем в 30 страны мира.

Антонио Лопес имеет более чем 30-летний опыт работы виноделом и активно участвует в процессе виноделия вместе со своими двумя основными виноделами: Антонио Вентура и Рафаэль Нюпарт. В 2006 году Антонио Вентура был признан «Виноделом года» в Португалии.

