

Abadia Retuerta Seleccion Especial

Вино Абадия Ретуэрта Селекцион Эспешаль, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон, Сардон-де-Дуэро

Производитель: Abadia Retuerta

Сортовой состав: Темпранильо, Каберне Совиньон, Сира, Мерло, Пти Вердо

Выдержка: 13 месяцев во французских и американских дубовых бочках.

Крепость: 14,5%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: раскрывается широким спектром оттенков: черной смородины, цветов, розмарина, вишни и других спелых, сочных фруктов, перца, ванили и дуба.

Вкус: выразительный, округлый, богатый, с оттенками спелых фруктов, сладких специй, мандариновой кожуры и деликатных цветочных нот, с полированными танинами, великолепно сбалансированной кислотностью в утонченном, шелковистом послевкусии.

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с жареной или приготовленной на гриле говядиной, ягнятиной, пряными блюдами, рагу из чечевицы и зрелыми сырами.

Вино производит испанская винодельческая компания, расположенная в центральной части страны, название которой связано с аббатством Санта-Мария-де-Ретуэрта, основанным в конце XII века. Сегодня поместье одно из самых достопримечательных сооружений региона в романском архитектурном стиле, построенным Санчо Ансуресом в 1146 году. Санчо, первый аббат испанского ордена регулярных каноников-премонстрантов, в значительной мере пользовался поддержкой монархии, понтифика и других влиятельных лиц. Именно этот монастырь стал главным в сети монастырей, устанавливающих влияние христианского мира на территориях, недавно завоеванных у арабов, или мавров, населяющих Пиренейский полуостров с VII века. Сохранившиеся в архивах церкви документы свидетельствуют о том, что на этих землях виноград культивировался с незапамятных времен, однако традиции виноделия начались с урожаев виноградников, растущих вокруг аббатства Санта-Мария-де-Ретуэрта. Надо иметь в виду, что в средние века хоть сами монахи не имели собственности, но монастыри превратились в крупных землевладельцев, и, в силу отдаленности, отсутствия благоустроенных дорог, когда перевозка грузов была задачей весьма дорогостоящей и проблематичной, эти обители хозяйствовали практически в замкнутом цикле. Они содержались исключительно трудами самих монахов, послушников и богомольцев, которые обрабатывали землю, собирали урожай, складировали и совершенствовали методы хранения продуктов. Именно благодаря им в погребах монастырей виноделие превратилось, если не в искусство, то в почетное ремесло. Abadia Retuerta - достойный хранитель древних традиций и продукция дома заслуженно относится к категории лучших европейских вин.

