

Vina Bosconia Reserva Вино В́инья Боско́ния Ресер́ва, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: R. Lopez de Heredia Vina Tondonia

Сорта винограда: Темпранильо 80%, Гарнача тинта 15%, Масуэло 3%, Грасиано 2%

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 5 лет в дубовых бочках

Цвет: рубиновый

Аромат: гармоничный, соткан из нот вишни, сливы, черники, опаленной кожи и специй для выпечки

Вкус: выразительный, сочный, хорошо сбалансированный, с тонами спелой вишни, сливы, подлеска и цветов фиалки, с яркой бальзамической кислотностью и мелкозернистыми танинами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с колбасками, бобовыми и рагу, красным мясом и дичью, сырами, десертами из темного шоколада и фруктов.



Vina Tondonia Reserva Вино В́инья Тондо́ния Ресер́ва, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: R. Lopez de Heredia Vina Tondonia

Сорта винограда: Темпранильо 75%, Гарнача тинта 15%, Масуэло 5%, Грасиано 5%

Крепость: 13 % об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 6 лет в дубовых бочках

Цвет: рубиновый

Аромат: элегантный, с нотами кленового сиропа, дыма, солодки, сухофруктов, шоколада, поджаренных тостов, сухоцвета и белых трюфелей

Вкус: насыщенный, глубокий, элегантный, с тонами спелых фруктов, бальзамико и меловой почвы, продолжительное многогранное послевкусие с хорошо сбалансированными танинами

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: сочетается с любыми мясными блюдами, особенно из говядины и мяса птицы, а также с пастой с лесными грибами



История R. Lopez de Heredia Vina Tondonia началась в середине девятнадцатого века, когда французские негоднаны посетили регион Риоха, чтобы найти альтернативные источники качественного винограда для изготовления вина, поскольку эпидемия филлоксеры уничтожила их виноградники. Будущий основатель винодельни — Дон Рафаэль Лопес де Эредия и Ландета, восторженный студент, получивший знания в области виноделия, — внимательно следил за ними. Он буквально влюбился в этот регион и особенно в область вокруг Харо, мифической столицы региона Риоха-Альта. Он заметил, что здесь существует волшебное сочетание почвы и климата, которое создает идеальную среду для производства вина, достойного всемирной известности. В 1877 году Дон Рафаэль начал проектирование и строительство комплекса, который сегодня известен как винный завод Лопес де Эредия. Он является старейшим в Харо и одним из первых трех винных погребов в регионе Риоха.

Более века семейная винодельня Р. Лопес де Эредия Винья Тондония строит свою философию на любви и страсти к земле и ее урожаям. Семья очень ценит наследие, и это выражается, в первую очередь, в строгих стандартах качества, которые применяются в работе и остаются на максимальном уровне.