

## Bodegas Palacios Remondo La Montesa

### Вино Бодéгас Палáсиос Ремóндо Ла Монтéса, красное сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Риоха, Риоха Баха

**Производитель:** Bodegas Palacios Remondo

**Крепость:** 14 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в новых бочках из французского (75%) и американского (25%) дуба.

**Сорт винограда:** Гренаш Нуар, Темпранильо

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** Выделяются травяные и перечные ноты, на фоне которых развиваются оттенки спелых фруктов, измельченной малины, смородины, тонкие цитрусовые и кедровые нюансы.

**Вкус:** Богатый, фруктовый, с мягкими танинами, сбалансированной кислотностью и длительным, элегантным послевкусием.

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** Жареное красное мясо, блюда из мяса птицы, рис с мясом и грибами.



Хозяйство Bodegas Palacios Remondo, возникшее стараниями Хосе Паласиоса, получило второе рождение благодаря возвращению его «блудного сына» - Альваро Паласиоса, снискавшего мировую известность благодаря своим винам в Приорате и позже в Бьерсо. Альваро, в первую очередь, отказался от покупного сырья и стал использовать виноград только с собственных виноградников (100 га), которые его отец заложил в 1960-е на южных склонах холмов в сердце субрегиона Риоха Баха. Таким образом, Альваро Паласиос имея под рукой старые лозы проверенных клонов темпранильо и гарначи, смог первый же свой винтаж 2000 г. сделать поворотным для истории семьи. Руководство винодельней он поручил своему младшему брату Рафаэлю, профессиональному энологу, уже создавшему к тому времени одно из лучших белых вин Риохи из сорта Виура - Placet. Ко всему прочему, Паласиос перевел хозяйство на рельсы органического виноделия, тем самым еще больше повысив спрос на новую классику Риохи.