

Vina del Pedregal Since 1825

Вино В'инья дель Педрегаль Синс 1825, красное сухое

Страна: Чили

Регион: Центральная долина, Долина Мауле

Производитель: Vina del Pedregal

Крепость: 14,5 % об.

Выдержка: 24 месяца в новых бочках из французского дуба

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Пти Вердо, Каберне Фран

Цвет: темно-бордовый

Аромат: многогранный, с выразительными нотами сливы, битой черники, мягкими акцентами сухофруктов, кофе, лакрицы и интригующими табачными нюансами в изысканном шлейфе

Вкус: прекрасно сбалансированный, с повторяющимися ароматом фруктово-ягодными нотками, нежными танинами, свежей кислотностью и бархатистым фруктовым послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: составит пару тушеному мясу, рататую, зрелым сырам и колбасным изделиям



Именно в 1825 году Карлос Адольфо дель Педрегаль привез европейские виноградные лозы из своей родной испанской Астурии и посадил их в долине Лонкомилья. Этот прекрасный терруар определен постоянными прибрежными бризами, низкой температурой в течение сезона и почвой, состоящей из гранита и слюды. Резкие перепады дневных и ночных температур способствуют идеальному созреванию винограда, достижению им отличного уровня кислотности и оптимальной свежести.

Vina del Pedregal — семейная винодельческая компания, созданная в 1825 году выходцем из испанской Астурии Карлосом Адольфо дель Педрегаль. Он стал одним из первых, кто стал выращивать в Чили французские сорта винограда (Мерло, Каберне Совиньон), привезенные из Бордо.

Виноградники компании расположены в долине Лонкомилья в предгорном хребте Анд и могут похвастаться хорошим разнообразием почв, что способствует получению сложных и глубоких вин.

Сегодня компанией руководит восьмое по счету поколение семейства — глава семейства, Альберто дель Педрегаль Альдунате и его сын, Хосе Мануэль дель Педрегаль Лабе. 98% продукции экспортируется в более чем 50 стран мира. За почти 200-летнюю историю компании вина, производимые опытными виноделами семейства, успели завоевать признание и уважение на международных рынках. Высокое качество неоднократно подтверждалось наградами и медалями, полученными на престижных конкурсах.