

Sierra Cantabria Crianza

Вино Сьерра Кантабрия Крианса, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха, Риоха Алавеса

Производитель: Sierra Cantabria

Крепость: 14,5 % об.

Выдержка: 14 месяцев в бочках из французского и американского дуба.

Особенность: виноград собран на собственных органических виноградниках семьи Эгурен — "La Vegailla", "Jararte" и "Valgrande", расположенных вокруг городов Сан-Висенте-де-ла-Сонсьерра и Лабастида. Ручной сбор.

Сорт винограда: Темпранильо

Цвет: рубиновый

Аромат: ощущается в бокале сложными и стойкими нюансами лесных ягод, поджаренной древесины, темного шоколада и дичи.

Вкус: богатый, многогранный, с нотами черной смородины, вишни, табака, ванили и апельсиновой цедры, с шелковистой текстурой, прекрасно интегрированными танинами и устойчивым послевкусием.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать к жареному красному мясу, дичи, мясу птицы, выдержанным сырам и овощам-гриль.



Sierra Cantabria Finca El Bosque

Вино Сьерра Кантабрия Фінка Ель Бóске, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха, Риоха Алавеса

Производитель: Sierra Cantabria

Крепость: 14,5 % об.

Выдержка: 18 месяцев в новых бочках из французского дуба.

Особенность: виноградник посажен в 1973 году. Ручной сбор урожая. Мацерация в контакте с кожей с последующим яблочно-молочным брожением проходит в новых бочках из французского дуба.

Сорт винограда: Темпранильо

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: переплетаются ноты красных и черных фруктов, гармонично подчеркнутые оттенками ванили, свежей сдобы, тмина, ментола и тонкими нюансами душистых горных трав

Вкус: роскошный, гармоничный, элегантный, бархатистый, с интегрированной кислотностью и округлыми танинами. В послевкусии ощущаются ноты сушеной вишни, красной сливы, зелени и ванили

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: составит тандем с блюдами из красного мяса, зрелыми сырами и дичью, пряными блюдами, блюдами с карри, севиче.



Вино производит одноименная винодельческая испанская компания, находящаяся в маленьком автономном районе Риоха, на севере страны. Название фирмы Сьерра Кантабрия - топоним, так именуют горную цепь в провинции Алавеса, у Бискайского залива.

История винодельни Sierra Cantabria началась в 1870 году, года семья Эгурен приобрела виноградники в упомянутом районе, который находится южнее знаменитых французских винодельческих регионов, однако в достаточной мере проветривается прохладными воздушными потоками с Атлантики, создавая уникальные условия для виноградарства — южное солнце, горный терруар и прекрасная вентиляция. Надо учитывать, что в современном мире реклама, бренд, маркетинг, престиж и имидж являются одним из значительных составляющих цены и качества. Ничуть не умаляя качество вин восточного соседа Испании, надо отметить, французские вина частично благодаря британской экспансии в XI-XIII веках, закончившейся Столетней войной. За три века владычества Англии над югом Франции, британцы, не избалованные климатом, настолько привыкли к южным винам, что не только завозили их на острова в огромных количествах, но и в дальнейшем распространили на них моду в своих колониях по всему миру. Если бы «честь» быть

оккупированной «владычицей морей» с самым большим в тогда мире флотом, выпала какой-нибудь другой стране, то слово «Риоха», например, произносилось бы с таким же придыханием, как «Бордо».

Семья Эгурен уже на протяжении пяти поколений занимается виноделием, однако настоящий успех начал приходить после того, как в 1957 году Гильермо Эгурен основал современный винный завод, переводя семейное, кустарное производство на промышленные рельсы.