

Attis Albarino

Вино А́тти́с Альба́риньо, белое полусухое

Страна: Испания

Регион: Галисия, Риас Байшас

Производитель: Bodegas Attis

Сортовой состав: Альбариньо

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 6 месяцев в дубовых бочках на дрожжевом осадке, с регулярным баттонажем

Крепость: 13,5%об.

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми оттенками

Аромат: освежающий, с цветочными нотами, дополняется оттенками зеленого яблока, белой смородины и легкими медовыми нюансами

Вкус: гармоничный, с умеренной кислотностью, оттенками яблока и цитрусовых в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: сочетается с блюдами из морепродуктов, оливками, молодыми сырами, легкими закусками



Sitta Laranxa

Вино Ситта Лара́нха, белое (оранжевое) сухое

Страна: Испания

Регион: Галисия, Риас Байшас

Производитель: Bodegas Attis

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Альбариньо

Выдержка: 6 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: использование диких дрожжей, мацерация в течении 15 дней, малолактическая ферментация (оранжевое вино)

Цвет: темно-соломенного цвета с оранжевыми оттенками

Аромат: утонченный, изобилует оттенками белого персика, абрикоса, минералов, белых цветов и моченого яблока

Вкус: освежающий, живой с легкой танинностью с длительным послевкусием с тонами груши, косточковых фруктов, оттенками орехов, выпечки, грибными нотами и специями

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: составит пару рыбным блюдам и морепродуктам, особенно устрицам и моллюскам, сочетается с белым мясом, и жирными блюдами, может употребляться в качестве аперитива



Attis Xion Cuvee Tinto
Вино А́тти́с Ксио́н Кюве́ Тинто, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Галисия, Риас Байшас

Производитель: Bodegas Attis

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Педраль, Сусон, Эспадейро

Выдержка: 12 месяцев во французских дубовых бочках

Особенность: ограниченный тираж 4000 бутылок в год, ручной сбор урожая, гребнеотделение, высота над уровнем моря 100 метров, малолактическая ферментация

Цвет: насыщенный рубиновый с пурпурными бликами

Аромат: насыщенный, пышный, богатый, раскрывается тонами малины, вишни, черники, фиалки, белого перца и минеральными нюансами

Вкус: округлый, сбалансированный, сочный, с шелковистыми танинами, слегка сладковатый, раскрывается тонами спелых красных ягод и легких пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с мясными салатами, мясными нарезками, красным мясом на гриле, дичью, сырами



ATTIS — это винный квест двух братьев, Робустиано и Бальдомеро Фариньи. Много лет назад они присоединились к французскому энологу Жану-Франсуа Эбрару, чтобы поднять виноделие в Риас-Байшас, возможности его сортов и терруара, стремясь разработать различные вина, уделяя внимание их разнообразию, культивированию и обработке, выявляя каждый нюанс и каждый аромат, который дает им климат и терруар. Bodegas Attis выпускает уникальную коллекцию из 13 вин, среди которых есть достаточно классические образцы, но значительную часть

гаммы составляют феноменальные вина, подчеркивающие инновационный дух винодельни.

Винодельня находится в самом сердце «Валь-ду-Сальнес», неповторимом месте, земля которого рождает великие виноградники. Именно эта среда вместе с традициями и ноу-хау, унаследованными тремя поколениями, определяют суть вин ATTIS: аутентичные, ремесленные и атлантические.