

Приоритетные винные бренды Испании

Винодельческий регион Ла Рио́ха	
 <p>Бренд: Бодéгас Карлос Сёррес Bodegas Carlos Serres</p>	<p><i>Линейка Энэ́льдо</i></p> <p>1) Наименование: DOCa/DOP Rioja (Рио́ха) Категория: тихое белое сухое Сорт винограда: Ви́ура</p> <p>2) Наименование: DOCa/DOP Rioja (Рио́ха) Категория: тихое розовое сухое Сорт винограда: Темпрани́льо, Гарна́ча Тинта</p> <p>3) Наименование: DOCa/DOP Rioja (Рио́ха) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Темпрани́льо</p> <p>4) Наименование: DOCa/DOP Rioja Crianza (Рио́ха Криа́нса) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Темпрани́льо Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках</p> <p>5) Наименование: DOCa/DOP Rioja Reserva (Рио́ха Резерва) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Темпрани́льо Выдержка: 24 месяцев в дубовых бочках, 12 месяцев в бутылке</p>
Винодельческий регион Арагон	
 <p>Бренд: Бодéгас Сан Валéро Bodegas San Valero</p>	<p><i>Линейка Партикула́р (Particular)</i></p> <p>1) <i>Партикула́р Шардоне Москате́ль де Александри́я</i> <i>Particular Chardonnay Moscatel De Alejandria</i> Наименование: DO Carineña (Каринье́на) Категория: тихое белое сухое Сорт винограда: Шардоне, Москате́ль де Александри́я</p> <p>2) <i>Партикула́р Гарна́ча</i> <i>Particular Garnacha</i> Наименование: DO Carineña (Каринье́на) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Гарна́ча Тинта</p> <p>3) <i>Партикула́р Гарна́ча Олд Вайн</i> <i>Particular Garnacha Old Vine</i> Наименование: DO Carineña (Каринье́на) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Гарна́ча Тинта Выдержка: не менее 6 месяцев в дубовых бочках</p>

	<p>Линейка Гран Дюкай (Gran Dusaу)</p> <p>1) Ка́ва Гран Дюкай Брют <i>Cava Gran Dusaу Brut</i> Наименование: DO Cava (Ка́ва) Категория: игристое белое брют Сорт винограда: Макабе́о, Парелья́да, Шаре́лло Выдержка: не менее 9 месяцев в бутылке на дрожжевом осадке</p> <p>2) Ка́ва Гран Дюкай Брют Натюр <i>Cava Gran Dusaу Brut Nature</i> Наименование: DO Cava (Ка́ва) Категория: игристое белое брют натюр Сорт винограда: Макабе́о, Парелья́да, Шаре́лло Выдержка: не менее 9 месяцев в бутылке на дрожжевом осадке</p>
 <p>Бренд: Шاپийон Chapillon</p>	<p>1) Сьендра <i>Siendra</i> Наименование: DO Calatayud (Калатаю́д) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Гарна́ча Тинта, Сира́, Каберне Совиньон, Мерло Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках</p> <p>2) Кюве́ Поль и Реми́ <i>Cuvee Pauli & Remy</i> Наименование: DO Calatayud (Калатаю́д) Категория: тихое красное сухое Сорт винограда: Темпрани́льо Выдержка: 6 месяцев в дубовых бочках</p>
<p>Винодельческий регион Каталония</p>	
 <p>Бренд: Торелло Torello</p>	<p>1) Ресерва Корпинат Брют <i>Reserva Corpinnat Brut</i> Наименование: Corpinnat (Корпинат) Категория: игристое белое брют Сорт винограда: Макабе́о, Парелья́да, Шаре́лло Выдержка: не менее 24 месяцев в бутылке на дрожжевом осадке</p> <p>2) Корпинат Брют Натюр <i>Corpinnat Brut Nature</i> Наименование: Corpinnat (Корпинат) Категория: игристое белое брют натюр Сорт винограда: Макабе́о, Парелья́да, Шаре́лло Выдержка: 50 месяцев в бутылке на дрожжевом осадке</p>