

Pago de Carraovejas **Вино Паго де Карраовьехас, красное сухое**

Страна: Испания

Регион: Кастилья и Леон, Рибера дель Дуэро

Производитель: Pago de Carraovejas

Крепость: 15% об.

Сорт винограда: Темпранильо (90%), Мерло, Каберне Совиньон

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках

Особенность: виноградники на высоте 900 м над уровнем моря

Цвет: рубиновый

Аромат: богатый и гармоничный, с оттенками спелой сливы, черной вишни, с нюансами какао и пряностей

Вкус: сбалансированный, полный, сочный с фруктово-ягодным профилем и бархатистыми танинами бархатистые, в продолжительном послевкусии нюансы специй и пряностей

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: в сочетании с блюдами из тушеного или жареного красного мяса и дичи, с жарким из дикой птицы (фазан, куропатка, утка), с пряными мясными закусками (коппа, прошутто, хамон), а также с выдержанными сырами



Хозяйство Pago de Carraovejas основано в 1988 г. ресторатором и сомелье Хосе Мария Луисом. Уже более 20 лет вина хозяйства тиеют статус «культовых». Уникальность терруара Рибера дель Дуэро обусловлена во многом исключительным положением виноградников. Они расположены на высоте 900 м над уровнем моря, в таких условиях перепад суточных температур (разница между дневной и ночной температурами) может достигать 20-22 градусов.

Именно это позволяет винограду равномерно и качественно вызревать: одинаково хорошо накапливать сахара и кислотность, что делает будущие вина сбалансированными.

Также для субзоны Рибера дель Дуэро характерны исключительные почвы: поверхностный слой состоит из песка и камней, которые обеспечивают отличный дренаж, а подпочвенный слой – это чистый известняк, образованный древними морскими отложениями, что придает винам минеральность и делает их элегантными и утонченными.

Вина хозяйства Pago de Carraovejas производятся в ограниченном количестве, неоднократно винные эксперты и критики (в том числе Роберт Паркер и винный гид Wine Spectator) присваивали им высокие оценки и рейтинги.