

## Castillo Santa Barbara Brut

### Кастільйо Санта Бάρбара Брют, игристое белое брют

**Страна:** Испания

**Регион:** Вальдепеньяс

**Производитель:** Fernando Castro

**Крепость:** 11 % об.

**Выдержка:** первичная ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали, далее следует непродолжительная выдержка в дубе.

**Особенность:** метод Шарма

**Сорт винограда:** Макабео

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** раскрывается оттенками белых косточковых фруктов (персик, желтое яблоко), герани и медоносов.

**Вкус:** чистый, освежающий, со сбалансированной кислотностью и оттенками лимона, лайма и груши в сухом послевкусии средней продолжительности.

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками тапас, морепродуктами и рыбой на пару с овощами



## Castillo Santa Barbara Semi-sweet

### Кастільйо Санта Бάρбара Полусладкое, игристое белое полусладкое

**Страна:** Испания

**Регион:** Вальдепеньяс

**Производитель:** Fernando Castro

**Крепость:** 11 % об.

**Выдержка:** первичная ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали.

**Особенность:** метод Шарма

**Сорт винограда:** Макабео

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** тонкие оттенки белых цветов переплетаются с нежными нюансами спелой груши, желтой черешни, яблока и персика.

**Вкус:** отличается превосходным балансом, в котором сладость спелых фруктов гармонично оттеняется освежающей кислотностью. В послевкусии ощущаются оттенки спелой дыни, ананаса и лимонного конфитюра.

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** гармонично дополнит фруктовые салаты, легкие закуски и сыры.



## Castillo Santa Barbara Moscato

### Кастільйо Санта Бάρбара Москáто, игристое белое сладкое

**Страна:** Испания

**Регион:** Вальдепеньяс

**Производитель:** Fernando Castro

**Крепость:** 11 % об.

**Выдержка:** первичная ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали.

**Особенность:** метод Шарма

**Сорт винограда:** Мускат

**Цвет:** соломенный, с зеленоватыми бликами

**Аромат:** ощущаются чистые ноты свежих желтых и тропических фруктов, виноградного масла, нюансы белых цветов, апельсинового джема и цитрусовых цукатов.

**Вкус:** нежный, со средней интенсивностью, с оттенками миндаля, белых фруктов и специй, отличным балансом сладости и кислотности в достаточно стойком послевкусии.

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** в сочетании с легкими десертами, свежими фруктами, сырами с плесенью, морепродуктами, птицей и рыбой.



Бодегас Фернандо Кастро - одно из старейших винодельческих предприятий региона Кастилия-Ла Манча. Компания была основана в 1850 году Хуаном Мануэлем Кастро (Juan Manuel Castro), с тех пор этот семейный бизнес передается из поколения в поколение. Нынешний глава компании Фернандо Кастро - представитель уже пятого поколения виноделов. У фирмы два винных погреба, один из них - для вин Гран Резерва, второй - для менее выдержанных вин. Для постоянного контроля качества в компании Bodegas Fernando Castro создано специальное энологическое отделение, которое возглавляет Магдалено Гарсия-Рохо (Magdaleno García-Rojo).

Компании Bodegas Fernando Castro принадлежит 240 га виноградников в апелласьоне Вальдепеньяс (Valdepeñas DO). Культивируемые сорта - Темпранильо (Tempranillo), Сира (Syrah), Мерло (Merlot), Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Айрен (Airén), Шардоне (Chardonnay).