

## Сера 21

### Вино Сэпа 21, красное сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Рибера-дель-Дуэро

**Производитель:** Сера 21

**Крепость:** 15 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в дубовых бочках из французского дуба.

**Сорт винограда:** Тинто Фино

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** раскрывается нотами черных ягод: ежевики и черники, нотами спелых фруктов, которые утонченно подчеркивают штрихи бальзамико, штрихи кофе и карамели

**Вкус:** насыщенный, с хорошей кислотностью, идеальным балансом фруктовых и пряных оттенков и долгим послевкусием

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанные сыры, дичь, ягненок или говядина, приготовленные на гриле с гарниром из овощей, и другие мясные блюда с пряными соусами.

Располагаются между коммунами Кастрилло де Дуэро (Castrillo de Duero), Пескуэра де Дуэро (Pesquera de Duero) и Нава де Дуэро (Nava de Duero) на известняково-глинистых почвах с небольшим содержанием осадочных и аллювиальных каменистых пород. Высота над уровнем моря: 780-850 метров. Виноградники были высажены в 1990 году. Площадь: 50 га.

Винодельня Богедас Сера 21 была построена братьями Хосе и Хавьера Моро, владельцами такого известного хозяйства в Рибера дель Дуэро, как Эмилио Моро, а акционерами хозяйства являются знаменитые испанские актеры, журналисты, спортсмены, в том числе и всемирно известные — например, бразилец Рональдо. Завод располагается на небольшом мысе в живописных окрестностях недалеко от Аранда де Дуэро. Общий дизайн винодельни стремится передать сущность и образ вина, которое там производится, опираясь на такие понятия, как спокойствие, элегантность, гармония и точность. В отличие от модных в последнее время тенденций в архитектурном дизайне, дизайн винодельни стремится подчеркнуть в своей форме глубокое содержание и сбалансированность.

Винодельня оснащена современным оборудованием с использованием передовых технологий. В практичном погребе располагаются тридцать четыре 20000-литровых чана для брожения, три 60000-литровых чана для смешивания, два 20000-литровых чана для охлаждения, два 5000 и 2000-литровых чана с регулируемой мощностью и два пневматических вертикальных прессы из нержавеющей стали. Здесь есть даже своя лаборатория — настоящий центр управления всем заводом, где анализируются параметры зрелости винограда, качество сока, осуществляется полный контроль за винификацией.

