

## Malleolus de Sanchomartin

### Вино Малеолус де Санчомартин, красное сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Кастилия и Леон, Рибера-дель-Дуэро

**Производитель:** Malleolus de Sanchomartin

**Сортовой состав:** Тинто Фино

**Выдержка:** 22 месяца во французских дубовых бочках

**Особенность:** гравитационное виноделие, малолактическая ферментация, средний возраст лоз – 45 лет

**Крепость:** 15 %об.

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** наполнен оттенками черных фруктов и ежевики, изысканными нотами вишневого джема, нежными нюансами тостов, жареных кофейных зерен и дуба

**Вкус:** густой, бархатистый, с обильными фруктово-ягодными оттенками и долгим, ароматным, стойким послевкусием с элегантными дубовыми оттенками

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** разнообразные мясные блюда, в том числе жаркое, крупная и мелкая дичь, сочная баранина или говядина, обильно приправленные средиземноморскими травами, стейк на гриле.



Винодельня основана предпринимателем Эмилио Моро в 1932 году, в этом же году создан семейный виноградник Finca Resalso. Винодельня Эмилио Моро расположена в самом сердце региона Рибера дель Дуэро, в известной местности Пескера дель Дуэро, где созданы все условия для созревания винограда высочайшего качества.

Первые вина были проданы в 1987 году, с этого времени популярность хозяйства постоянно растет, а производящиеся вина пользуются большим спросом. Сегодня винодельней управляет уже третье поколение. Эмилио Моро Бодегас владеет 70 га виноградников, на которых выращивается сорт Тинто Фино, для посадки винограда выбираются участки с самой благоприятной экспозицией, что дает возможность получить максимальное количество солнечного света и тепла. В конце 80-х годов хозяйство Эмилио Моро приняло решение своими силами осуществлять разлив и продажу вин, для чего была произведена модернизация погреба и установлена небольшая разливочная линия.

В конце 90-х годов был создан новый винный погреб с использованием самого современного оборудования, его конструкция состоит из четырех уровней и позволяет производить вино гравитационным способом. Здесь осуществляется полный температурный контроль ферментации, кондиционирование и конвейерная система подачи винограда. Процесс отжима контролируется компьютером для получения вина наивысшего качества.