

Gregorio Martinez Gran Reserva Вино Грегóрио Мартíнес Гран Ресёрва, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Риоха

Производитель: Bodegas Gregorio Martinez

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Темпранильо – 100%

Особенность: ручной сбор, высота виноградников 700-750 м., виноград собран с отдельного участка

Выдержка: 36 месяцев во французских и американских дубовых бочках, после чего около 6 лет в бутылке

Цвет: интенсивный рубиновый

Аромат: насыщенный, яркий, богатый, многогранный, раскрывается тонами лесных ягод, вишни, черной черешни, сливы, также нотами бальзамика, табачного листа, подлеска, специй, древесины и грибными нюансами

Вкус: богатый, насыщенный, сбалансированный, округлый с шелковистыми танинами и тонами спелой черной смородины, вишни, черешни и специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, блюдами из дичи, оленины, баранины, тушеным мясом и зрелыми сырами



GREGORIO MARTÍNEZ

Виноделием в семье Мартинес занимаются с 70-х гг. 20-го века, когда дедушка (Грегорио Мартинес) текущего поколения решил построить поместье для производства своих собственных вин. Сегодня территория самого поместья насчитывает 150 га, из которых 32 засажены лозами. Винодельня построена по типу бордосского шато, то есть виноградники со всех сторон окружают здание винодельни. Находится проект в долине реки Iregua, между деревнями Nalda, Sorzano и Entrena. Здесь проходила зона ледников, которые принесли с гор много камней. Ими щедро усыпана земля хозяйства Gregorio Martinez, напоминая всем пейзажи региона Chateaufort-du- Pape. Все 32 га разделены на 3 сорта: Масуело (Кариньян), белая Виура и в большей степени Темпранильо, который у них представлен пятью разными клонами. Объём производства – не более 200 000 бут в год, что по меркам Риохи является достаточно небольшим показателем. Территориально поместье находится на границе фенольного вызревания винограда, т.к. с трёх сторон она окружена горными массивами, а с севера дуют сильные ветра с Атлантики. Высота над уровнем моря – 700-750м, лозы сильно страдают в этих экстремальных условиях. Урожай никогда не собирается раньше второй недели октября, а в некоторые года может закончиться только к концу ноября. Концепция поместья и вин сильно изменилась с 2009г после прихода в команду юного энолога Ricardo Cantera. До его прихода, большая часть винограда продавалась в другие поместья, а сама семья выпускала небольшую гамму классических по меркам региона вин – Crianza, Reserva и Gran Reserva. Рикардо настоял на добавлении в портфель новой линейки свежих, тонких белых и красных вин под названием «Finca», полностью отражающие суровые условия их местности. И в том же году винодельня Gregorio Martinez была поделена на 2 зоны: зону классического и зону инновационного виноделия. Ricardo Cantera запатентовал свою собственную энергосберегающую систему ферментации винограда, которая использует углекислый газ, образующийся во время брожения, для размешивания виноградной шапки. Еще одним преимуществом системы с постоянно циркулирующим CO2 является отсутствие необходимости сульфитирования вин, т.к. сусло обогащается натуральными консервантами во время брожения, убивая все вредные бактерии и придавая винам повышенную натуральную ароматику. Вместе с Рикардо на винодельне работает Мигель Мартинес – внук основателя хозяйства, получивший диплом энолога в Логроньо. Мигель полностью поддерживает философию Рикардо Кантеры и также следует принципам «крю», т. е. производит вино исключительно и только с каждого отдельного участка. С каждым годом популярность вин Gregorio Martinez растет, и за восемь лет хозяйство заслуженно заняло своё место в списке «4-х крю» по версии критика MW Tim James, наравне с такими именами, как: Marques de Saceres, Heras Cordon, Gomez Cruzado, Beronia, Bilbainas и др.