

Fincas Valdemacuso Crianza
Вино Фінкас Вальдемакүко Крианса, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Кастилья и Леон, Рибера дель Дуэро

Производитель: Bodegas Valdemar

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Темпранильо – 100%

Особенность: ручной сбор, высота виноградников 850-920 м.

Выдержка: 14 месяцев во французских (70%) и американских (30%) дубовых бочках

Цвет: интенсивный рубиновый

Аромат: насыщенный, яркий, раскрывается тонами розы, сливы, чернослива, ириски, нотами карамели и бальзамическими нюансами

Вкус: богатый, насыщенный, сбалансированный, с бархатистыми танинами и тонами спелых лесных ягод, ванили, оттенками шоколада и нюансами специй в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и дичи, блюдами из баранины, пряными блюдами и зрелыми сырами



Bodegas Valdemar

Семейная винодельня Valdemar была основана в 1889 году. Нынешний ее владелец, Хесус Мартинес Бухандо, в 1982 году возродил хозяйство, вложив в него все свои силы и опыт. Изначально, семья Бухандо владела 10 га виноградников, постепенно расширяя свои владения методом покупки новых участков земли. Через некоторое время общая площадь виноградников позволила полностью обеспечить винодельню собственным сырьем. Каждый этап производства вина строго контролируется опытными энологами и менеджерами, которые умело сочетают многолетние традиции и современные методы производства.

Хозяйство "Вальдемар" всегда славилось своими новаторскими методами, позволяющими создавать новые, интересные вина. Так, винодельня может похвастаться применением температурного контроля в танках, ферментированием белого вина в бочках и изготовлением розового вина методом "кровопускания".

На сегодняшний день бодега Valdemar является своеобразным эталоном вин Риохи, а ее продукция высоко ценится не только в Испании, но и за ее пределами.