

Vega Sicilia Valbuena 5°

Вино Вéга Сицíлия Вальбуéна 5°, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон, Рибера дель Дуэро

Производитель: Bodegas Vega Sicilia

Крепость: 14,5% об.

Сорт винограда: Тинто Фино (основной), Мерло

Выдержка: общая 5 лет, из которых не менее 2 лет в разных типах бочек: американские и французские, новые и бывшие в употреблении 225-литровые бочки, 20000-литровые дубовые емкости; остальной срок – в бутылках

Особенность: ручной сбор, возраст лоз – 35 лет

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: яркий, глубокий, щедрый, наполнен тонами черных спелых ягод (ежевика, черешня) и подсушенных фруктов (чернослив, инжир, гранат), табачного листа, кедр, дымка и тонко выделанной кожи

Вкус: полнотелый, богатый, комплексный, с насыщенной текстурой, бархатистыми обволакивающими танинами, с оттенками черной вишни и клюквы, шоколада, ванили, цветочными и пряными нюансами

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать к хамону, твердым выдержанным сырам, жаркому с красным мясом, фасолью и картофелем, блюдам из дичи – запеченная, тушеная, телянок и ягнятина, свинина и говядина на гриле, с использованием специй и яркими соусами



Vega Sicilia Unico

Вино Вéга Сицíлия Унíко, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон, Рибера дель Дуэро

Производитель: Bodegas Vega Sicilia

Крепость: 14% об.

Сорт винограда: Тинто Фино (основной), Каберне Совиньон

Выдержка: общая 10 лет, из которых не менее 6 лет в разных типах бочек: американские и французские, новые и бывшие в употреблении 225-литровые бочки, 20000-литровые дубовые емкости; остальной срок – в бутылках

Особенность: ручной сбор, возраст лоз – 35 лет, ферментация в дубовых бочках при помощи диких дрожжей

Цвет: черно-гранатовый

Аромат: многослойный, пышный, яркий, наполнен нотами джема из ежевики, чернослива, инжира, горько-сладкого шоколада, хьюмидора, трюфеля, аниса, гвоздики, копченостей, бальзамика и битой дичи

Вкус: зрелый, мощный, напористый, с невероятно плотной текстурой, обильными танинами, выразительной кислотностью, оттенками смородинового и тернового варенья, дымка, черного кофе, перечными, древесными и ванильными нюансами в долгом запоминающемся послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать к хамону, твердым выдержанным сырам, стейкам на гриле и открытом огне, тушеной и томленной баранине, свинине и говядине с гарниром из бобовых и фасоли, мясное рагу, ребрышки барбекю



Pintia

Вино Пинтия, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон, Торо

Производитель: Bodegas Vega Sicilia

Крепость: 15% об.

Сорт винограда: Тинта де Торо

Выдержка: в течение 12 месяцев в бочках из французского и американского дуба, 15% вина выдерживается в бочках большого объема

Особенность: ручной сбор, возраст лоз – 35 лет

Цвет: темно-гранатовый

Аромат: насыщенный, концентрированный, с оттенками инжира, вишни, черной смородины, шалфея, черных оливок, средиземноморских трав и душистого перца

Вкус: элегантный, свежий, сбалансированный, с тонкими шелковистыми танинами, гладкой текстурой, с тонами красных ягод, мокко, лакрицы, темного шоколада и гвоздики в долгом послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать к тушеной и томленной телятине, пасте с мясными соусами, стейку средней прожарки, дикой птице (утка, цесарка) с ягодными соусами, твердым сыром средней выдержки



Bodegas Vega Sicilia – великое и знаковое вино апелласьона Рибера дель Дуэро. Vega Sicilia также владеет близлежащим Bodegas Alión, который производит высококачественные сортовые вина Темпранильо, а также Bodegas Pintia в Торо, недавно построенной винодельней Deiva в Риас-Байшас и поместьем Токай: Oremus. Кроме того, Macán — это поместье в Риохе, созданное в 2009 году как совместное предприятие с компанией Compagnie Viticole Baron Edmond de Rothschild.

В 1848 землевладелец Торибио Леканда купил у маркиза Вальбуэна 2 000 га хозяйства. Сын Торибио, Элой Леканда, приобретает в Бордо 18 тысяч побегов винограда Мерло, Каберне Совиньон, Мальбек и Пино Нуар, решив начать производство бренди и ликеров. За качество выпускаемого бренди в 1876 году Элой Леканда получает сертификат, а также становится поставщиком Королевской Семьи. В 1880 году он был награжден Большим Крестом Изабеллы Католички, нужно отметить, что всё это произошло задолго до создания вин, которые прославили хозяйство.

В 1904 году Доминго Гаррамиола Тхомин арендует хозяйство, принадлежащее в те времена семье Эрреро. Доминго сыграл важную роль в истории создания Vega Sicilia, в производстве вин он использовал бордоские технологии. В 1915 году в созданной здесь винодельне Доминго Гаррамиола производит два великих вина: Vega Sicilia и Valbuena. Первые вина были вручены высшему классу буржуазии и аристократии, но не для коммерческих целей. Владельцы винодельни предложили эти вина в качестве подарка лучшим друзьям. Так начала складываться легенда о самых эксклюзивных винах Испании, которые невозможно достать за деньги. В 1929 году вина Vega Sicilia получают признание на Мировой Выставке в Барселоне, были награждены урожаи 1917 и 1918 годов.

В 1982 году хозяйство покупает семья Альварес, которая наряду с традиционным процессом производства начинает применять современные технологии. Также были значительно расширены виноградники. В 1992 году семья приобретает винодельню Bodegas в Пеньяфьеле. В 1998 году к группе технического управления винодельни присоединяется Хавьер Аусас, проработавший в течение 6 лет энологом. Хавьер совместно с Бегоса Ховельяром укрепили известность и качество вин хозяйства. В 2000 году была основана организация Primum Familiae Vini, в неё вошли 11 самых престижных производителей вина, среди которых было хозяйство Вега Сицилия.

Сегодня площадь виноградников хозяйства Вега Сицилия составляет 250 га, где растет 80% Тинто Фино, а на остальной части Совиньон, Мерло и Мальбек. Хозяйство располагается в Бальбуэна де Дуэро, в провинции Вальядолид, на берегу реки. Почвы здесь глинисто-известняковые. Винодельня сохраняет вид старинного особняка. Во внутренних постройках имеется часовня Санта Сицилия, которую создали первые владельцы. Существует мнение, что винодельня получила своё название в честь этой часовни.

Вега Сицилия производит поистине уникальные вина, которые хранят великие испанские традиции. Они отличаются элегантностью, изяществом, ярко выраженной мощностью и способностью сохранять свои индивидуальные характеристики при длительном хранении в бутылке. Вега Сицилия

выпускает свои вина только в самые удачные годы, гарантируя постоянное качество своей продукции.

Valbuena – чистейшее выражение Тинто Фино (Темпранильо) в Вега-Сицилия. Другой используемый сорт – Мерло, который добавляется в большей или меньшей степени в зависимости от урожая. Виноград добывается с участков, расположенных на пологих вогнутых склонах, спускающихся с пустоши. Эти почвы состоят из материала, который был размыт и накоплен в виде коллювиальных отложений с кальциевым слоем. Вальбуэна выражает величие терруара с прямым влиянием каждого урожая. Его производство остается неизменным, а это означает, что именно погодные факторы каждого года определяют различия между различными урожаями. После ферментации вино выдерживается в течение пяти лет в бочках и бутылках, поэтому его называют Вальбуэна 5°.

Unico – это флагман Vega Sicilia. Виноград выращивают на участках, где земля находится в точке между склонами, спускающимися с пустоши, и аллювиальной равниной. Почва, ближайшая к поверхности, состоит из мелких известковых отложений. После ферментации оно проходит, вероятно, самую длительную выдержку красного вина в мире, почти 10 лет в дубе и бутылке. Различные этапы проходят в разных типах бочек: американские и французские, новые и бывшие в употреблении 225-литровые бочки, 20 000-литровые чаны, каждая партия определяет тип древесины и время, проведенное в каждой емкости. После стадии выдержки в дереве, вино выдерживается в бутылке, чтобы завершить долгий и сложный процесс выдержки. Обычно оно проводит 6 лет в дубе и 4 года в бутылке.

Pintia – независимый член семьи Vega Sicilia из апелласьона Торо. Проект Bodegas Pintia был инициирован известной семьей Альварес в 1995 году. Ими была проделана большая работа по адаптации винодельни под производство вина Pintia. Две винодельни семьи – Vega Sicilia и Alion располагаются в регионе Кастилья и Леон, имеющем большую реку Дуэро. Регион Торо находится буквально в 100 км от реки. В течение нескольких веков Торо считался известным и авторитетным винодельческим регионом. Именно здесь Альварес решили основать свой проект, который был довольно рискованным, поскольку в те времена Торо не пользовался популярностью, но имел огромный потенциал.