

CAM / SAM



Испания, Кастилия и Леон/DO Ribera del Duero
Красное тихое, сухое, 14,5%



Темпранильо 100%



Тёмно-рубинового глубокого цвета.



Выразительный и многослойный аромат, в котором доминируют ноты спелых тёмных фруктов, ежевики, дополненные оттенками табака, ванили и лёгкими дымными нюансами.



Плотный, мощный и структурированный вкус, с бархатистыми зрелыми танинами и приятной сбалансированной кислотностью. Во вкусе раскрываются сочные тона тёмной вишни, чернослива и ежевики, которые гармонично переплетаются с оттенками табака, ванили и лёгкой землистости. Послевкусие долгое, элегантное, с пряными нюансами.



Ручной сбор и винификация в 5000-литровых французских бочках в течение 20 дней. стальных резервуарах при контролируемых температурах. Ежедневный пижаж для лучшей экстракции танинов и цвета. Выдержка в новых французских и бочках в течение 20 месяцев и минимум 16 месяцев составляет бутылочная выдержка.



Прекрасно дополнит стейк рибай на гриле, ягнёнка с розмарином, телячьи отбивные и говяжье филе с чёрным перцем. Хорошо сочетается с испанскими мясными закусками — хамоном, чоризо, сальчичоном.



Рибера-дель-Дуэро — один из самых престижных винодельческих регионов Испании, который наравне с Риохой считается родиной великих испанских красных вин.

Главный секрет местных вин — это уникальная высота: виноградники расположены на отметке от 720 до 1100 метров над уровнем моря, что делает их одними из самых высоких в Европе. Именно резкие перепады дневных и ночных температур (до 20°C) позволяют винограду медленно созревать, сохраняя яркую кислотность и ароматическую сложность.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 30×9 см
Вес бутылки: 1,358 кг
Размер короба:
Вес короба: 8,1 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев: 6
Количество коробов в слое: 10
Количество бутылок на паллете: 360
Вес паллета: 972 кг
Штрих код бутылки: 8437005780613
Штрих код коробки: 18437005780610

