CAM / SAM 2018

Испания, Мурсия/DOP Jumilla

Красное тихое, сухое, 15%

Монастрель - 60%, каберне совиньон - 25%, сира - 15%

Интенсивного вишнёвого цвета с бордовым ободком.

Яркие ароматы смородины, вишни и малины с оттенками душистых трав, гвоздики и ванили, а также с аккуратной бальзамической ноткой.

Мощное и сочное во вкусе с нюансами черной смородины, ежевики, малины, вишни, сливы. Зрелые и бархатные танины, сбалансированная кислотность. Плотное, концентрированное тело с густой текстурой. Длительное послевкусие с тонами сухофруктов и пряностей.

Раздельный ручной сбор и винификация в стальных резервуарах при контролируемых температурах. Выдержка в новых французских и американских бочках в течение 20 месяцев. Ассамбляж и бутилирование вина.

Прекрасный аккомпанемент к чоризо, салями, блюдам из дичи, оссобуко, бургерам и выдержанным сырам.

В основе философии премиальных испанских вин от SAM'S WINE — четыре начала, подобные камерам единого сердца. Солнце, наш главный проводник, ведёт вино своим путём: его свет, меняющийся с широтой и временем года, вдыхает в виноград саму душу. Но лишь человеческое творчество, «правая полусфера» вина, дарит тому первому глотку искру магии. В нём сплетаются наследие традиций, живая страсть и смелость мысли. Всё это находит воплощение благодаря ремеслу — «левому полушарию», где рука мастера, чутко улавливая миг совершенной зрелости, становится инструментом инстинкта и опыта. А под ногами — живая земля. Благоговение перед этим великим домом, дающим жизнь, — краеугольный камень нашего союза. Почва — неизменный южный полюс всего сущего о вине.

verigo

CAM / SAM 2019

Испания, Мурсия/DOP Jumilla

Красное тихое, сухое, 15%

Монастрель - 60%, каберне совиньон - 25%, сира - 15%

Интенсивного вишнёвого цвета с бордовым ободком.

Яркие ароматы смородины, вишни и малины с оттенками душистых трав, гвоздики и ванили, а также с аккуратной бальзамической ноткой.

Мощное и сочное во вкусе с нюансами черной смородины, ежевики, малины, вишни, сливы. Зрелые и бархатные танины, сбалансированная кислотность. Плотное, концентрированное тело с густой текстурой. Длительное послевкусие с тонами сухофруктов и пряностей.

Раздельный ручной сбор и винификация в стальных резервуарах при контролируемых температурах. Выдержка в новых французских и американских бочках в течение 20 месяцев. Ассамбляж и бутилирование вина.

Прекрасный аккомпанемент к чоризо, салями, блюдам из дичи, оссобуко, бургерам и выдержанным сырам.

В основе философии премиальных испанских вин от SAM'S WINE — четыре начала, подобные камерам единого сердца. Солнце, наш главный проводник, ведёт вино своим путём: его свет, меняющийся с широтой и временем года, вдыхает в виноград саму душу. Но лишь человеческое творчество, «правая полусфера» вина, дарит тому первому глотку искру магии. В нём сплетаются наследие традиций, живая страсть и смелость мысли. Всё это находит воплощение благодаря ремеслу — «левому полушарию», где рука мастера, чутко улавливая миг совершенной зрелости, становится инструментом инстинкта и опыта. А под ногами — живая земля. Благоговение перед этим великим домом, дающим жизнь, — краеугольный камень нашего союза. Почва — неизменный южный полюс всего сущего о вине.

www.verigo.ru