

CVRELVS

ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

СОРТ ВИНОГРАДА

Темпранильо 100%

ОБЪЕМ ПРОДУКЦИИ

20.000 бордоских бутылок 750 мл.

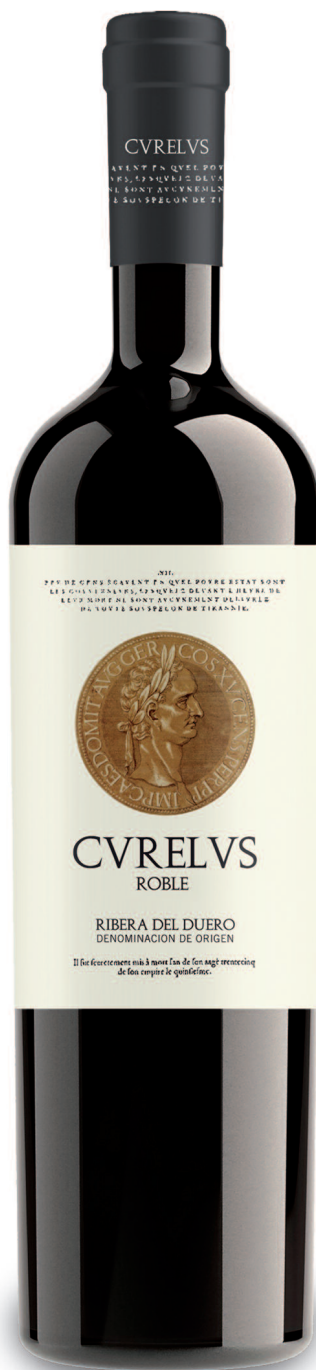
ВИНОГРАДНИКИ

Наши виноградники расположены в Куриель де Дуэро, Вальядолид, в самом сердце Риберы дель Дуэро. Возраст лоз сорта Темпранильо от 15 до 30 лет. Территория нашей земли Вальделькуриель находится на высоте около 850 м над уровнем моря. Почва глинисто-известковая; материнская горная порода – известняк – залегает менее чем в метре от поверхности.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Виноград собран вручную в оптимальный момент созревания в ящики по 15 кг. Грозди прошли сортировку, гребни были отделены, виноград отправлен в емкости из нержавеющей стали, которые были помещены в холод на несколько дней. Медленная алкогольная ферментация при температуре около 25 °C.

Выдержка в течение 4 месяцев в бочках из французского дуба наделяет вино фруктовым характером, элегантностью и утонченностью.



ДЕГУСТАЦИЯ

ВНЕШНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ Приятный цвет алой вишни, окантованный в черепичные тона.

АРОМАТ Мощный аромат спелых красных фруктов в гармонии с полевыми цветами, оттенок соснового запаха, отражающее своё происхождение.

ВКУС Имеет вкус вяжущих танинов с легкой свежей терпкостью, отмечаются также нотки спелых фруктов. В глубине оттенки пряного розового перца.

СОЧЕТАНИЯ И УПОТРЕБЛЕНИЕ Идеально сочетается с мясными блюдами, различными закусками и блюдами из макарон. Рекомендованная температура подачи: 12–15 °С.

АНАЛИЗ	КРЕПОСТЬ	14,50 % ОБ.
	pH	3,81
	ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ (ВИННОЙ КИСЛОТЫ)	5,05 Г/Л
	ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ (УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ)	0,65 Г/Л
	ОБЩАЯ SO ₂ :	55,00 МГ/Л
	СВОБОДНАЯ (SO ₂):	13,00 МГ/Л
	РЕДУЦИРУЮЩИЕ САХАРА:	1,70 МГ/Л

ДАТА ДЕГУСТАЦИИ Январь 2012 г.

BODEGAS ALTOGRANDE, S.L.

Ctra. Peñafiel-Pesquera, km. 6. • 47316 – Curiel de Duero (VALLADOLID)

Telfs. 983 880 489 - 678 717 444 • comercial@altogrande.es

www.altogrande.es