

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



EXPRESIÓN
de Heras de Cordon
EDICIÓN LIMITADA



EXPRESIÓN HERAS DE CORDÓN



Характеристика продукта

Цвет: Интенсивный и густой гранатовый цвет, почти не меняющийся на краю стекла.

Аромат: В первую очередь ощущается приятный аромат разнотравья, сочетающийся с нотами лаврового дерева и самшита и бальзамическими оттенками. При вращении бокала появляются ароматы дубовой древесины, розмарина, опавшей листвы и элегантные нотки пряностей (гвоздики, корицы, сандалового дерева и мускатного ореха).

Вкус: Первое ощущение свежести и живых танинов. Фруктовый вкус с бархатистыми нотами минералов и зрелых фруктов. Во вкусе, как и в аромате, улавливаются оттенки экзотических пряностей. Долгое, приятное и благородное послевкусие сложного и бархатного вина.

Сервировать при температуре
16-18°C

Рекомендации:

Прекрасно сочетается с холодными мясными и другими закусками и с самыми разнообразными блюдами из мяса и дичи.

Техническое описание

Виноградники: Риоха Алавеса: Лагуардия, на высоте 550 м над уровнем моря. Риоха Альта: Фуэнмайор, на высоте 405 м над уровнем моря.

Виноградники расположены на участках с преимущественно глинистыми, известковыми и каменистыми почвами.

Сорта винограда: 90% Tempranillo (Темпранильо); возраст лоз 55 лет; посадка с укреплением на шпалерах или в виде индивидуальных кустов.

Урожайность: Ввиду солидного возраста лоз, урожайность никогда не превышает 3000 кг винограда с гектара.

Сбор урожая: Виноград собирают вручную, при этом отбирают только здоровые и полностью созревшие плоды. Урожай доставляют на винодельню в ящиках по 20 кг и незамедлительно направляют на конвейерную ленту для сортировки.

В бочки: Инкубация происходит в резервуарах из нержавеющей стали емкостью 28 000 литров.

Ферментация: Сусло ежедневно перемешивают с кожицей винограда в присутствии автохтонных дрожжей при температуре 30°C.

Прессование: Прессование происходит медленно, в мягких условиях, с использованием пневматического пресса.

Малолактическая ферментация: Малолактическая ферментация происходит после спиртовой ферментации в бочках из французского дуба.

Выдержка в бочках: Вино выдерживают в новых бочках из французского дуба на протяжении 22 месяцев.

Конечный продукт: В результате долгой и кропотливой работы, применения научного подхода и традиционного мастерства получается вино, способное удовлетворить самый изысканный вкус. Это редкое вино производится в очень ограниченном объеме.

Упаковка:

- Бутылки типа «бордо» объемом 75 л, а также бутылки с персональными этикетками.

- Деревянные коробки по 6 бутылок и подарочные коробки с 1, 2 или 3 бутылками.

BODEGAS Y VIÑEDOS HERAS - CORDÓN

Ctra. Lapuebla Km. 2

Tel. (+34) 941 451 413 - Fax (+34) 941 450 265

Apartado 29 - 26360 FUENMAYOR - LA RIOJA - ESPAÑA

bodegas@herascordon.com • www.herascordon.com