

BODEGAS Y VIÑEDOS  
HERAS CORDÓN



RESERVA  
de Heras de Cordon



# RESERVA HERAS DE CORDÓN



## Характеристика продукта

**Цвет:** Вино яркого и интенсивного вишневого цвета с синеватым отливом.

**Аромат:** В первую очередь ощущается интенсивный, свежий и слегка терпкий аромат черешни, красной смородины и черники. При вращении бокала проявляются ноты обжаренных кофейных зерен и розового перца.

**Вкус:** Сильный и шелковистый вкус красных ягод. Округлое и хорошо сбалансированное вино, характеризующееся прекрасным сочетанием свежести и приятной кислотности. Выраженные, но бархатистые танины придают вину хорошую структуру и элегантность. Полнотелое вино с приятным и долгим послевкусием кофе и ириски.

**Сервировать при температуре**  
18°C

### Рекомендации:

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

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

## Техническое описание

**Виноградники:** Риоха Алавеса: Лагуардия, Эльчиго и Лапуэблада-Лабарка. Риоха Альта: Ченичero и Фуэнмайор. Виноградники расположены на высоте 550 м над уровнем моря на участках с глинистыми, известковыми и каменистыми почвами.

**Сорта винограда:** 90% Tempranillo (Темпранильо); возраст лоз 46 лет. 5% Mazuelo (Масуэло); возраст лоз 35 лет. 5% Graciano (Грасиано); возраст лоз 31 год.

**Обрезка винограда:** Обрезка производится дважды – в начале июня и в начале августа. Удаляются побеги и листья, мешающие нормальной аэрации кистей. Кроме того, удаляются избыточные кисти, с учетом которых урожай ягод превысит 3000 кг с гектара.

**Осадки:** На территории виноградников выпадает 252,9 л/м<sup>2</sup> осадков в виде дождя, главным образом, в осенний период.

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

**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.

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

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

**Малолактическая ферментация:** Малолактическую ферментацию осуществляют после спиртовой ферментации в стальных чанах, а после ее завершения вино переливают в бочки.

**Выдержка в бочках:** Вино выдерживают в бочках из американского и французского дуба на протяжении 18 месяцев.

**Конечный продукт:** В результате долгой и кропотливой работы, применения научного подхода и традиционного мастерства получается вино, способное удовлетворить самый изысканный вкус.

### Упаковка:

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

- Коробки и подарочные наборы:

Картонные коробки по 6 или 12 бутылок; подарочные картонные упаковки для 1 или 3 бутылок;

Деревянные коробки по 6 бутылок; подарочные деревянные коробки для 1, 2 или 3 бутылок.

bodegas@herascordon.com • www.herascordon.com