

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



VENDIMIA SELECCIONADA
de Heras de Cordon
COSECHA LIMITADA



VENDIMIA SELECCIONADA

HERAS DE CORDÓN



Характеристика продукта

Цвет: Яркий вишнево-красный цвет средней интенсивности. Цвет диска говорит о сравнительной молодости вина.

Аромат: Поначалу улавливается аромат сладких булочек (ваниль, кокосовая стружка, красные ягоды), а также легкий аромат ромашки. При вращении бокала проявляются ароматы кофе с молоком, а также угадываются легкие оттенки красных ягод, графита и сандалового дерева.

Вкус: Первое ощущение маслянистого вина средней плотности, элегантно и шелковистого, с привкусом малины и сливы, а также нотами шоколада и обжаренных кофейных зерен. Гармоничная структура и удачный баланс между танинами, фруктовой свежестью и кислотностью. Приятное и долгое послевкусие с ощущением спелых красных фруктов.

Сервировать при температуре
16-18°C

Рекомендации:

Прекрасно сочетается с холодными мясными и другими закусками, с самыми разнообразными горячими мясными блюдами, а также с сырами.

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 Лапуэбла-де-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: 80% Tempranillo (Темпранильо); возраст лоз от 25 до 37 лет. 10% Mazuelo (Масуэло); возраст лоз 24 года. 10% Graciano (Грасиано); возраст лоз 24 года

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 4000 кг с гектара.

Осадки: На территории виноградников выпадает 418,40 л/м² осадков в виде дождя, главным образом, в осенний период.

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

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

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 потом вино разливают в бочки.

Выдержка в бочках: Вино выдерживают в бочках из американского дуба на протяжении 13 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 и 150 л (Магнум), 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.