

Вина от семейных предприятий Хиль

Производитель - Бodegaс Хуан Хиль. Винодельня Бodegaс Хуан Хиль DO Хумилья - первая семейная винодельня. Хозяйство было основано в 1916 году, когда Хуан Хиль Хименес, прадед нынешнего поколения владельцев компании купил виноградники на склонах горы Сересо в самом сердце Хумилья и построил там винодельню. Последующие поколения семьи продолжали его дело и развивали семейный бизнес. Сейчас Бodegaс Хуан Хиль является одной из самых ярких винодельческих компаний Мурсии. Акционерами компании являются 9 братьев Хиль – правнуки основателя компании, а управляет ей Мигель Хиль. Когда умер его отец, Мигель работал инженером в Севилье. Судьба распорядилась так, что именно ему пришлось взять на себя руководство семейной компанией, и благодаря именно его усилиям в ее развитии был сделан значительный прорыв. Хозяйство занимает 45 га, виноградники располагаются на склонах горы Сересо на высоте 700 м над уровнем моря на мелово – песчаных почвах, средний возраст виноградников 25 лет, на отдельных участках возраст лоз 80-90 лет.

Вино Хуан Хиль 4 месяца красное сухое.

DO Хумилья

Произведено из винограда Монастрель, со старых лоз возраст которых до 60 лет. Выдержка в бочках из французского дуба в течение 4 месяцев. Вино насыщенного вишневого цвета, отлично сбалансированное и полнотелое с хорошей структурой. Обладает насыщенным вкусом и ароматом спелых красных фруктов с древесными нотками с продолжительным послевкусием. Прекрасно сочетается с мясными блюдами, овощами, сырами. Употреблять при t 16–18°C.



Вино Хуан Хиль 12 месяцев красное сухое

DO Хумилья

Произведено из винограда Монастрель, возраст лоз – 45 лет. Выдержано в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев. Вино темно-вишневого цвета с фиолетовым оттенком. Отлично сбалансированное вино с хорошей структурой и плотными танинами. Обладает ароматом спелых красных фруктов с древесными нотками и насыщенным вкусом с долгим послевкусием. Прекрасно сочетается с мясными блюдами, овощами, сырами. Употреблять при t 16–18°C



Вино ХУАН ХИЛЬ 18 МЕСЯЦЕВ 2021 0.75, красное, сухое, Испания.

DO Хумилья

Произведено из винограда Монастрель (60%), собранного со старых (более 60 лет) лоз, расположенных на высоте 700 м над уровнем моря, которые дают чрезвычайно концентрированные ягоды со сложным ароматом с добавлением Каберне Совиньон (30%) и Сира (10%). Выдержано в дубовых бочках из американского и французского дуба в течение 18 месяцев. Вино темно-пурпурного цвета с гранатовым отблеском. Обладает хорошей структурой с гладкими и зрелыми танинами, ароматом спелых красных фруктов с легкими бальзамическими нотками и мягким гармоничным вкусом с тонами темного шоколада, пряностей и долгим чуть сладковатым послевкусием. Рекомендуется подавать при t 16–18°C. Прекрасное сопровождение для жареного на гриле мяса, жаркого из мяса и птицы, тушеных овощей и бобов, копченых или голубых сыров.



Вино ХУАН ХИЛЬ МОСКАТЕЛЬ 0.75, белое, сухое, Испания

DO Хумилья

Белое высокоароматическое монсортовое вино из сорта винограда Москатель.

Вино прозрачно-соломенного цвета с зеленоватыми бликами.

В армате тропические фрукты – дыня, персик, киви, дополнены тонами жасмина и белого перца. Вкус освежающий, полный с хорошим уровнем кислотности, наполнен фруктовыми нюансами и завершается долгим пряным послевкусием.



Вино Комолоко красное сухое

DO Хумилья

Дословно с испанского языка *soto loco* означает как безумный, на самом деле слово "loco" в испанском языке имеет несколько значений - безумный, безрассудный, чудной, необыкновенный; здесь это слово, скорее означает последнее – необыкновенное вино с необычной, чудной, сказочной птицей, изображенной на этикетке.



Произведено из винограда сорта Монастрель. Виноградники расположены к северу от Хумилья, в районе, известном как Термино де Арриба, характеризуются низкой урожайностью из-за отсутствия орошения и сухого климата, что дает вина с высокой концентрацией фруктовых ароматов. Вино глубокого рубинового цвета. Обладает великолепным букетом, в котором цветочные ароматы переплетаются с нотками спелых красных фруктов, пряностей и минеральными оттенками. Вкус свежий, хорошо сбалансированный, с чуть сладковатыми танинами. Вино составит хорошую пару паэлье, пасте с густым соусом, козьим сыром, традиционным испанским колбасам, таким как сальчичон, лонгониза, чоризо, традиционному испанскому хамону, овощным и грибным блюдам, запеченному мясу и жареному цыпленку. Температура подачи 14-16 °С.

Вино ОНОРО ВЕРА 0.75, розовое, сухое, Испания.

DO Хумилья

Сочное бодрящее вино произведено из сортов винограда Темпранильо, Сира. В ароматном фруктово-ягодном букете выразительные тона клубники и вишни оттеняются свежими нотками арбуза и пикантными травяными нюансами. Обладает насыщенным живым вкусом с хорошим балансом, обильными фруктовыми оттенками и приятным послевкусием. Гармоничная кислотность придает вину свежесть и яркость. Рекомендуется подавать охлажденным до t 7-10°C. Прекрасный аперитив, также хорошо сочетается с салатами, рыбой и морепродуктами, мясными блюдами.



Вино САМ ЭДИСЬОН ЛИМИТАДА 0.75, красное, сухое, Испания

DO Хумилья

Красное насыщенное комплексное вино, произведено из сортов винограда Монастрель (60 %), Каберне Совиньон (25 %), Сира (15 %)

Вино темно-вишневого цвета. Аромат наполнен тонами спелых красных и черных ягод, душистых трав, пряностей и тонкими бальзамическими штрихами. Вкус сильный сочный с элегантной текстурой, зрелыми танинами, выразительными фруктовыми нотками, легкими поджаренными нюансами и стойким послевкусием. Потенциал хранения 15 лет.

Для создания этого вина были отобраны лучшие бочки! Лимитированный розлив «могучего» красного купажа монастрель-каберне-сира от Хуан Хиль. Идеологически он близок к культовому вину Хуан Хиль 18 месяцев, однако САМ отличается более сложным и элегантным наполнением вкусо-ароматики: не только спелые фрукты, пряности и шоколад, но и хвойная смола, мята, бальзамик.

Линейка вин САМ – авангардный творческий эно-проект, зародившийся в Мурсии. Под этим наименованием собраны вина различных стилей и регионов Испании.

Вино безалкогольное ДИСФРУТАНДО ВЕРДЕХО 0.75, белое, сухое, Испания

Напиток безалкогольный. Производится из сорта винограда Вердехо.

Обладает ярким цитрусовым ароматом с оттенками лайма и белых цветов и сухим освежающим вкусом с ноткой жасмина в послевкусии. Рекомендуется употреблять охлажденным до t 6–8°C как сопровождение к салатам, пасте, блюдам из риса, рыбе и морепродуктам, сырам.

Срок годности – 24 месяца

Специально для этого вина был запатентован уникальный процесс, соединяющий вакуумную дистилляцию при 30°C с методом перевернутого конуса. Технология позволяет улавливать все (!) летучие соединения при деалкоголизации. То есть вообще не терять аромат богатого фруктового вердехо!

Название Дисфрутандо переводится как «наслаждаться». Наслаждаться жизнью, наслаждаться вином, наслаждаться любимым хобби – тогда, когда захочется!



Компания Бодегас Эль Нидо (Bodegas El Nido) была основана в 2001 году Мигелем Хилем в сотрудничестве с Хорхе Ордоньесом, известным виноделом и крупнейшим импортером испанских вин в США. Винодельня располагается в производственной зоне Хумилья, в местечке Ла-Арагона, примерно в 10 км к северу от города Хумилья. Виноградники расположены на высоте от 300 до 700 м над уровнем моря. Почвы здесь бедные, малоплодородные, с преобладанием рыхлого известняка. Климат континентальный: суровые зимы, жаркое сухое лето с большим количеством солнечных дней, при этом порой тут ощутимо влияние ветров со Средиземноморья. Годовой разброс температур составляет от 0 до + 40°C и выше. Объемы производства винограда низкие, что благоприятно сказывается на лозе.

На виноградниках хозяйства выращиваются два сорта винограда: Монастрель и Каберне Совиньон. Для производства вина из сорта Монастрель используется виноград только страх лоз, возраст которых достигает 100 лет. Площадь виноградников составляет 32 гектара. Под Каберне Совиньон занято 12 гектаров, а возраст лозы в среднем достигает 25 лет. Урожай для изготовления вин в хозяйстве собирается вручную с сентября по октябрь, по достижении ягодами оптимальной зрелости. Оборудование винодельни рассчитано на переработку всего 100 тысяч килограммов винограда и состоит из нескольких чанов небольшого объема, селекционного стола и винификаторов вместимостью не более 4 тонн. Бодегас Эль Нидо производит два вина: одноименное Эль Нидо и второе вино – Клио.

Вино КЛИО 0.75, красное, сухое, Испания.

DO Хумилья

Отличается молодостью, аристократичностью и превосходной структурой.

Произведено из винограда сортов Монастрель (70%) и Каберне Совиньон (30%). Процесс винификации происходит в чанах из нержавеющей стали, затем вино выдерживают в течение 24 месяцев в бочках из французского и американского дуба. Вино глубокого вишневого цвета, обладает сложным букетом, в котором ароматы спелых черных и красных фруктов переплетаются с элегантными нотками трав, обжаренного кофе, тостов и лакрицы. Насыщенный фруктовый вкус отличается хорошей структурой, мягкими округлыми танинами и долгим послевкусием. Прекрасное сопровождение к красному мясу, мясным закускам, сырам. Употреблять при t 16-18°C.



Вино ЭЛЬ НИДО 0.75, красное, сухое, Испания.

DO Хумилья

Произведено из винограда сортов Каберне Совиньон (70%) и Монастрель (30%). Процесс винификации происходит в чанах из нержавеющей стали, затем вино выдерживают в течение 24 месяцев в бочках из французского и американского дуба. Вино производится ограниченной серией, не более 5 000 бутылок в год.

Вино насыщенного пурпурного цвета. В роскошном букете ароматы черники и черной смородины переплетаются с оттенками дыма, шоколада и табака. Обволакивающий вкус вина обладает великолепной структурой, полнотой и в то же время удивительной легкостью и мягкостью, долгим и приятным послевкусием. Достойным сопровождением самых роскошных блюд из красного мяса и дичи, благородных зрелых сыров. Употреблять при t 16-18°C.

«Эль Нидо – вино, которое волнует. Удивляет своей элегантностью, своим классом, своим происхождением!», – именно так испанский критик Энрике Калдух высказался об этом флагманском вине, «короне» винодельни Бодегас Эль Нидо. Виноград со старых 70-летних лоз, выращенный в непревзойденном терруаре небольшого участка в высокогорной зоне Ла-Арагона (Хумилья) и двухлетняя выдержка в бочках из американского и французского дуба задают этому восхитительному blendу характерную бархатистую фактуру, сложнейшую органолептику с намеками на эфирные нюансы и выдающихся потенциал к выдержке. Каждый год старения – новое откровение в бокале.



Производитель: Бodega Аталайя (Bodegas Atalaya) - небольшое хозяйство, входящее в состав Gil Family Estates (Хиль Фэмили Истейт) – проект братьев Хиль, направленный на сохранение автохтонных сортов винограда разных регионов Испании, лучших старых виноградников, индивидуального стиля вин, отражающего подлинный характер каждого терруара. Завод был построен в 2007 году, вскоре после покупки братьями Хиль 24 га местных виноградников, состоящих из старых лоз Гарнача Тинторера и Монастреля.

Вино ЛА АТАЛАЙЯ ДЕЛЬ КАМИНО 0.75, красное, сухое, Испания

DO Альманса



Вино, доказывающее, что в Ла Манче умеют создавать грандиозные вина! И подтверждающее, что именно терруар и сортовой состав являются их основой!

Произведено из местных сортов винограда Гарнача Тинторера (85%) и Монастрель (15%), который собирают со старых лоз, высаженных на высоте 1000 м над уровнем моря в небольшой винодельческой зоне Альманса. Сложное элегантное вино насыщенного темного цвета выдерживается в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев. Ароматный букет наполнен тонами спелых фруктов, цветочными оттенками и легкими пряными нюансами. Приятный сочный свежий вкус с шелковистой текстурой и округлыми танинами завершается мягким послевкусием. Прекрасное сопровождение к рису, пасте, овощам, мясным блюдам, сырам. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час до употребления. Потенциал хранения вина составляет 5 лет.

Вино АЛАЙЯ ТЬЕРРА 0.75, красное, сухое, Испания

DO Альманса



Производится из винограда Гарнача Тинторера, автохтонного сорта небольшой винодельческой зоны Альманса, который собирают со старых 50-летних лоз, высаженных на высоте 1000 м над уровнем моря. Посаженные на скудных известковых почвах, лозы дают низкий урожай очень насыщенных по вкусу и аромату ягод. Мощное структурированное вино глубокого темного цвета выдерживается в новых бочках из французского и американского дуба в течение 15 месяцев. Роскошный букет включает в себя оттенки спелых черных фруктов и обволакивающие нюансы дуба. Вкус сильный, плотный, хорошо сбалансированный, с шелковистой текстурой и элегантной фруктовой сладостью в долгом послевкусии. Прекрасное сопровождение к мясу, дичи, овощным блюдам, зрелым сырам. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час.

Район Альманса - уникальный высокогорный терруар, старые лозы винограда гарнача тинторера и длительная выдержка в дубовой бочке подарили миру восхитительный медитативный напиток, ставший жемчужиной семейных предприятий Хиль!

Производитель: Бodega Триденте, принадлежащий сейчас компании Хуан Хиль Фэмили Эстейт расположен в деревне Вильянуэва-де-Кампеан в провинции Самора, на территории исторической области Тьерра-дель-Вино («земля вина»). Виноградники хозяйства представляют собой более 40 участков, на которых произрастают лозы разных сортов, возраст некоторых из них достигает 130 лет. Лишь некоторые виноградники находятся в границах DO Торо, поэтому вина, производимые Бodega Триденте, имеют статус географического наименования Кастилия-и-Леон, что, впрочем, несколько не умаляет их достоинств. Виноградники располагаются они на высоте 600-700 м над уровнем моря на скудных каменистых и песчаных почвах, хорошо пропускающих воздух и задерживающих влагу. Это особенно важно, если учесть, что климат здесь очень сухой и жаркий; осадки выпадают редко, а осенью, зимой и весной часто случаются заморозки. Виноград здесь прекрасно вызревает благодаря большому количеству солнечных дней; он характеризуется высокой сахаристостью, и дает насыщенные и довольно крепкие вина.

Вино ТРИДЕНТЕ ТЕМПРАНИЛЬО 0.75, красное, сухое, Испания

Самора. V.T. Кастилия-Леон



Сильное, хорошо сбалансированное вино произведено из винограда сорта Темпранильо, выдерживается в бочках из французского дуба в течение 15 месяцев. Виноград собирают со старых лоз, Муниципалитет Самора, расположенный на берегу реки Дуэро в области Кастилия и Леон, называют новой надеждой премиального испанского виноделия. Регион, отличающийся уникальными климатическими условиями, сумел сохранить значительные посадки старых лоз сразу нескольких сортов винограда, в том числе и темпранильо – главного специалитета Пиренейского полуострова.

Вино глубокого гранатового цвета с фиолетовыми бликами раскрывается великолепным ароматом с нотками спелых красных ягод, теплых пряностей, горького шоколада и нюансами дуба. Насыщенный фруктовый вкус отличается мягкостью, приятными танинами и долгим послевкусием. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам, сырам, пасте, овощам, блюдам из риса. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час до употребления. Потенциал хранения вина составляет 5 лет.

Вино ТРИДЕНТЕ ПРИЕТО ПИКУДО 0.75, красное, сухое, Испания

Самора. V.T. Кастилия-Леон



Производится из винограда редкого сорта Прието Пикудо, автохтонного сорта провинции Леон, отличающейся уникальными климатическими условиями, в которой сохранились значительные посадки старых лоз сразу нескольких сортов винограда, в том числе и прието пикудо – важного кастилийского автохтона.

Вино выдерживается в бочках из французского дуба в течение 15 месяцев. Аромат ягод, цветов фиалки, молотого перца, лакрицы. Полный, хорошо сбалансированный вкус отличается сладостью, наполнен нотками спелой ежевики, сливы, нюансами шоколада. В долгом послевкусии ощущаются бархатистые танины. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам, сырам, пасте, овощам, блюдам из риса. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час до употребления. Потенциал хранения вина составляет 5 лет.

Вино РЕХОН 0.75, красное, сухое, Испания

Самора. V.T. Кастилия-Леон



Роскошное темпранильо из испанской Саморы с виноградника Рехон, рожденное старыми 130-летними лозами и бедными песчано-гравийными почвами! В ОТДОХНИ – одно из лучших красных вин современной Испании с 20-месячной выдержкой в дубе – напиток с восхитительным потенциалом, подлинной многогранностью аромата и вкуса, а также строгим балансом. Ценители будут удивлены, каким масштабным, глубоким и тельным может оказаться терруарное темпранильо, созданное в таких уникальных условиях.

Мощное яркое вино темно-пурпурного цвета выдерживается в бочках из французского дуба в течение 20 месяцев. Обладает насыщенным свежим букетом, в котором ароматы красных и черных ягод и цветов фиалки гармонично сочетаются с нюансами пряной дубовой древесины и специй. Полный, хорошо сбалансированный, сочный вкус с нотками сладких ягод и соблазнительными цветочными оттенками отличается мягкостью и долгим щедрым послевкусием. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам, сырам, пасте. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час до употребления. Потенциал хранения вина составляет 15 лет.

Производитель: Бодéгас и Виньéдос Шайя (Bodegas y Viñedos Shaya) – это совместный проект семьи

Хиль и винного эксперта Энрике Бусто в рамках проекта OROWINES, объединяющего несколько винодельческих заводов из разных регионов Испании. Компания была основана в 2008 году, когда Мигель Хиль приобрел виноградник в Сеговии, на юго-востоке производственной зоны Руэда. Особенность виноградника площадью 30,5 га состоит в том, что он очень старый – возраст лоз от 75 до 111 лет. Песчаные почвы создают благоприятные условия для процветания виноградника без прививок молодых лоз. В качестве винодела в Бодегас Шайя была приглашена австралийка Белинда Томсон, получившая огромный опыт во время работы в компании Кроуфорд Ривер Вайнери. Белые вина этой винодельни признаны одними из лучших в Австралии. За столь короткое время своего существования компания Бодéгас и Виньéдос Шайя достигла поразительных успехов: ее вина получили высокую оценку специалистов и заслужили признание покупателей во всем мире.

Вино ОНОРО ВЕРА 0.75, белое, сухое, Испания

DO Руэда



Свежее ароматное вино произведено из винограда сорта Вердехо, который является «визитной карточкой» региона Руэда. Яркий выразительный букет наполнен экзотическими нотками спелых тропических фруктов, сочными тонами яблока и груши, манящими оттенками белых цветов и соблазнительными нюансами лимонного мармелада. Вкус чистый, хорошо сбалансированный, элегантный и глубокий, с приятной кислотностью и долгим послевкусием. Рекомендуется подавать охлажденным до t 7-10°C. Прекрасное сопровождение к рыбе и морепродуктам, рису, пасте, овощным блюдам.

Вердехо из Руэды – один из новых ориентиров «белого» виноделия Испании.

Вино АРИНДО 0.75, белое, сухое, Испания

DO Руэда



Вино произведено из винограда сорта Вердехо. Вино прозрачного соломенного цвета с зеленоватыми бликами, чистое, хорошо сбалансированное, обладает ярким фруктовым букетом с тонами ароматных трав и минеральными нотками. Вкус свежий, с хорошей кислотностью, завершается минерально-цитрусовым послевкусием. Рекомендуется подавать охлажденным до t 10-12°C. Прекрасный аперитив, а также сопровождение к белому мясу, рыбе и морепродуктам, салатам.

Вино ШАЙЯ 0,75, белое, сухое, Испания

DO Руэда



Произведено из винограда сорта Вердехо, собранного со старых лоз. (Шайя – так называют местных оленей, живущих в сосновых лесах и выходящих иногда на виноградники в поисках корма). Вино насыщенного лимонного цвета с зеленоватыми отблесками, хорошо сбалансированное, обладает характерным сортовым ароматом с тонами белых фруктов, травяными, цитрусовыми и минеральными нотками. Богатый свежий вкус с хорошей структурой и долгим фруктовым послевкусием.

При производстве белых вин, семья Хиль сделала акцент на достоинствах старых лоз (до 111 лет) и не прогадала. Особые методы выращивания и винификации гарантируют такому вердехо уникальную фактуру, характерную для лучших белых вин планеты.

Рекомендуется подавать охлажденным до t 10-12°C. Прекрасный аперитив, а также сопровождение к белому мясу, рыбе и морепродуктам, салатам.

Вино ШАЙЯ АБИС 0.75, белое, сухое, Испания

DO Руэда



Производится в ограниченном количестве из винограда сорта Вердехо, который является «визитной карточкой» региона Руэда. Виноград собирают на высоте 900 м над уровнем моря с очень старых лоз, которые дают ягоды высокого качества и концентрации. Вино ферментируют в больших бочках из французского дуба, затем выдерживают на осадке в течение 7 месяцев. Вино золотистого цвета с зеленоватыми бликами, сложный насыщенный аромат наполнен фруктами (груша, персик), пряностями, цитрусовыми и мускусными оттенками, дубовой ноткой и легкой минеральностью. Вкус мягкий, освежающий, с хорошей кислотностью и долгим послевкусием. Рекомендуется подавать охлажденным до t 7-10°C. Прекрасное сопровождение к рыбе и морепродуктам, рису, пасте, овощным блюдам. Потенциал хранения вина составляет 4 года.

Производитель: Винодельня Бодегас Атека (Bodegas Ateca) располагается в окрестностях городка Атека провинции Сарагоса автономной области Арагон, в производственной зоне Калатаюд. Виноградники хозяйства располагаются на высоте 700-1000 метров над уровнем моря, состоят в основном из небольших участков старых лоз винограда Гарнача (возраст 80-100 лет).

Вино ОНОРО ВЕРА ГАРНАЧА 0.75, красное, сухое, Испания

DO Калатаюд



Произведено из винограда сорта Гарнача, собранного со старых лоз. Место происхождения DO Калатаюд. Процесс винификации происходит в чанах из нержавеющей стали, затем вино выдерживается в течение 2х месяцев в бочках из французского дуба. Вино глубокого вишневого цвета обладает превосходной структурой, ароматным букетом с тонами спелой сливы, сладкой вишни и нотками пряностей. Вкус насыщенный, переходящий в долгое пряное послевкусие. Рекомендуется употреблять при t 14-16°C. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам, сырам.

Вино АТТЕКА АРМАС 0.75, красное, сухое, Испания

DO Калатаюд



Произведено из винограда сорта Гарнача, который собирают со старых лоз, возрастом более 100 лет, высаженных на склонах холмов на высоте 900 м над уровнем моря. Элегантное сильное вино насыщенного темно-красного цвета выдерживается в бочках из французского дуба в течение 18 месяцев. Богатый сложный аромат раскрывается оттенками спелых ягод (малины, вишни, черники), за которыми следуют нюансы ванили, пряностей и шоколада. Насыщенный фруктовый вкус, мягкий и немного терпкий, завершается долгим теплым послевкусием. Прекрасное сопровождение к мясу, пасте, овощным блюдам. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час до употребления. Потенциал хранения вина составляет 12 лет.

Производитель: Бодегас Морка — новый проект Хуан Хиль Фэмили Эстейт, стартовавший в 2014 году с запуска небольшой винодельни в окрестностях городка Борха. Первые же результаты показали огромный потенциал местности, после чего были сделаны инвестиции в покупку 30 га очень старых виноградников и оборудование винодельни по последнему слову техники. За процесс производства отвечает Фрэнк Гонзалес – талантливый австралийский винодел испанского происхождения, шеф-энолог большинства виноделен Хуан Хиль Фэмили Эстейт.

Вино ГОДИНА 0.75, красное, сухое, Испания

DO Кампо де Борха

Година – это гениальный сортовой профиль, раскрытый богатством терруара, лозы и дубовой бочки. Бесконечное эно-обаяние и погружение в переливы самой глубокой вкусо-ароматики.

Произведено из сорта винограда Гарнача. Обладает рубиновым цветом. Аромат демонстрирует тона спелой сливы, изысканные нотки специй, лакрицы и дуба. Вкус чистый, насыщенный, хорошо сбалансированный, с мягкими фруктовыми акцентами, бархатистыми танинами и стойким послевкусием. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час до употребления. Потенциал хранения вина составляет 10 лет.



Вино МОРКА 0.75, красное, сухое, Испания

DO Кампо де Борха

Произведено из сорта винограда Гарнача, выдерживается в бочках из французского дуба в течение 22-х месяцев. Полнотелое, хорошо структурированное вино с яркими тонами спелых темных фруктов, пряностей, ванили, древесными нотками и тонкими цветочными нюансами в аромате. Округлый, сбалансированный вкус демонстрирует свежесть, фруктовое богатство, приятную кислотность, сочные танины. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам, рагу, пасте, выдержанным сырам. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час до употребления. Потенциал хранения вина составляет не менее 10 лет.



Вино ТУРАН 0.75, красное, сухое, Испания

DO Кампо де Борха

Лимитированное производство. Такие вина из Кампо де Борха непросто купить даже в самой Испании! Пожалуй, лучшее, что могут предложить терруары и виноградники жаркого Арагона – гениальное вино с самой сложной вкусо-ароматикой и потенциалом, который пока не могут оценить даже сами виноделы молодого предприятия.

Произведено из сорта винограда Гарнача, который собирают со старых 60-летних лоз, выдерживается в бочках из французского дуба в течение 22-х месяцев. Вино сочетает в себе элегантность и силу. Ароматный букет наполнен сочными нотками черники, ежевики, черной сливы, лакрицы, сладковатыми тонами ванили, корицы, специй, пряно-древесными оттенками, нюансами поджаренного хлеба и перечными штрихами, которые повторяются и во вкусе. У вина плотная структура и богатый гармоничный вкус, демонстрирующий сбалансированную кислотность, спелые танины, фруктовую сочность и долгое послевкусие. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам, рагу, пасте, выдержанным сырам. Употреблять при t 14-16°C. Рекомендуется открыть за 1 час до употребления. Потенциал хранения вина составляет не менее 15 лет.



Производитель: Сольерс Кан Блау (Cellers Can Blau) располагается в средневековой деревне Мас Роиг, где виноградники примыкают к дороге, разделяющей регионы Монтсант и Приорат. Винодельня основана в 2003 году, когда Мигель Хиль приобрел 34 га местных виноградников. Средний возраст лоз 35 лет. На глинистых почвах хозяйства культивируется сорт Кариньена, на сланцевых – Гарнача, Сира – на меловых.

Вино БЛАУ 0.75, красное, сухое, Испания

DO Монтсант.

Произведено из винограда сортов Кариньена (50%), Сира (25%), Гарнача (25%). Процесс винификации происходит в чанах из нержавеющей стали, затем вино выдерживается в течение 4х месяцев в бочках из французского дуба. Вино насыщенного вишневого цвета, с хорошим балансом кислотности и мягких танинов. Богатый букет раскрывается нотами спелых фруктов. Обладает бархатистым сочным вкусом с долгим послевкусием. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам. Употреблять при t 14-16°C.





Вино КАН БЛАУ 0.75, красное, сухое, Испания

DO Монтсант.

Произведено из собранного вручную винограда сортов Кариньян (40%), Сира (40%), Гарнача (20%). Возраст лоз 25-40 лет. Выдержано в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев. Вино темно-вишневого цвета, сильное и ароматное. Букет раскрывается тонами спелой вишни, сливы, лесных ягод с оттенками специй и лаванды. Вкус полный, насыщенный, с бархатистыми танинами и пряными нотками в послевкусии. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам, дичи. Употреблять при t 14-16°C. Потенциал хранения 6-8 лет.

Производитель: Ликорелья Винс

Самая молодая, но очень перспективная винодельня семейных предприятий Хиль.



Вино БЛЮГРЕЙ 0.75, красное, сухое, Испания

DOQ Приорат.

Произведено из винограда сортов Гарнача (45%), Масуэло (30%), Каберне Совиньон (25%), выдерживается в бочке из французского дуба в течение 12 месяцев.

Обладает густым пурпурно-красным цветом с лиловым отблеском, ярким выразительным букетом с ароматами черной вишни, спелой ежевики и пряностей. Гармоничный баланс трех сортов винограда наполняет вино насыщенным, но в то же время утонченным мягким вкусом с оттенками лакрицы, минеральными нотами, с приятными танинами и долгим послевкусием. Прекрасное сопровождение к мясным блюдам, дичи, зрелым сырам, пасте, блюдам из риса. Употреблять при t 16-18°C.

Потенциал хранения – 7-8 лет.