

Красное вино HÍSPALIS, сорт Монастрель

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: молодое красное вино

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 14°



ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Мы получаем это вино благодаря умеренной температуре, около 24°С.

Мацерация длится около 8 дней.

Для получения этого вина сусло отделяется только при помощи собственной тяжести, благодаря чему достигается максимальный фруктовый привкус.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: цвет черешни с пурпурными оттенками.

Аромат: Первое впечатление демонстрирует аромат красных ягод (слива, клюква), сочного, свежего винограда, в комбинации с элегантными цветочными оттенками, нотами перца и подлеска.

Вкус: объемный, лакомый вкус с великолепными, сладкими танинами, которые раскрывают фруктовые ноты

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

РОЗОВОЕ ВИНО HÍSPALIS, СОРТ МОНАСТРЕЛЬ

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Молодое розовое

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 12,5°



ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Это вино изготавливается после мацерации, которая занимает все несколько часов. Затем оно помещается в чаны для ферментации, которая проходит при низких температурах.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: привлекательный очень интенсивный алый цвет, с нежными сине-фиолетовыми оттенками. Слеза обильная и интенсивная. Прозрачное и блестящее.

Аромат: свежий и приятный. Фруктовые ноты кислых и сладких красных ягод (малина и клубника), в сочетании с другими фруктами с тропическими оттенками, такими как манго. Оттенки свежих трав.

Вкус: Свежий вкус, с выраженной кислинкой, сбалансированной значительным содержанием алкоголя и глицерина, благодаря чему достигается высокая интенсивность вкуса.

Деликатный и обволакивающий.



BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

БЕЛОЕ ВИНО HÍSPALIS, СОРТ МАКАБЕО

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Молодое белое вино

Сорт винограда: 100% Макабео

% Крепости: 12,5°



ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Это вино изготавливается после прохождения мацерации, которая занимает все несколько часов. По завершении мацерации, сусло отделяется от мезги без применения внешней силы, а только при помощи силы тяжести, таким образом получается сусло-самотек или сусло высшего качества, которое затем ферментируется при низких температурах..

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: бледно-зеленоватый с соломенными оттенками

Аромат: цветочные ноты жасмина и тропические фрукты, такие как ананас и грейпфрут.

Вкус: великолепный баланс кислотности и легкой сладости делают это вино округлым и сбалансированным.

BodegasSalzillo


JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZENIZATE, СОРТ КАБЕРНЕ, ВЫДЕРЖКА 4 МЕСЯЦА

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное, выдержанное в дубовых бочках

Сорт винограда: 100 % Каберне-совиньон

% Крепости: 14,5°



4 месяца в бочке



Бочка из французского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Это вино получают из винограда, собранного с 20-летних лоз, размещенных на шпалерах, установленных на горном склоне со скалистым грунтом, в горном микроклимате. Собранные ягоды проходят предферментационную мацерацию для того, чтобы сделать процесс мацерации более длительным. Сусло отделяется умеренным прессованием, чтобы получить продукт наивысшего сорта.

Выдержано в бочках из французского дуба в течение 4 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: интенсивный карминный с легкими черепичными бликами, благодаря процессам, протекающим при выдержке в деревянных бочках.

Аромат: сохраняет первичные ароматы, такие как малина или личи, в композиции с третичными ароматами, такими как ваниль, кожа или нюансами жженого сахара.

Вкус: бархатный, округлый и бальзамический.

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BodegasSalzillo

ZENIZATE СОРТ СИРА, ВЫДЕРЖКА 4 МЕСЯЦА НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное, выдержанное в дубовых бочках

Сорт винограда: 100% Сира

% Крепости: 14,5°



4 месяца в бочке



Бочка из французского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Zenizate сорта Сира изготавливается из винограда, собранного с лоз, которым почти двадцать лет, размещенных на шпалерах, установленных на горном склоне со скалистым грунтом, в горном микроклимате. В конце сентября ягоды аккуратно собирают и сортируют.

Благодаря столь требовательным условиям, полученное вино обладает насыщенным и в тоже время сложным ароматом, в результате чего и достигается столь приятная композиция ароматов и вкусов.

Выдержано в бочках из французского дуба в течение 4 месяцев

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: блестящий цвет черешни с темными оттенками и яркими фиалковыми бликами.

Аромат: ноты фиалок, черешни и различных пряностей.

Вкус: роскошный, с изысканными танинами, благодаря чему остается великолепное послевкусие, долгое и оставляющие счастливый след в памяти.

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BodegasSalzillo

ZENIZATE ВЫДЕРЖКА 4 МЕСЯЦА, СОРТ МОНАСТРЕЛЬ

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное, выдержанное в дубовых бочках

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 14,5°



4 месяца в бочке Бочка из французского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

Полученное из винограда, собранного с 60-летних виноградных лоз с низкой урожайностью, это вино отличается зрелостью и выразительностью. Zenizate сорта Монастрель проходит мацерацию в течение 10 дней при низких температурах, сусло отделяется без применения силы, а только при помощи собственной тяжести, что гарантирует самое высокое качество. Выдержано в бочках из французского дуба в течение 4 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: насыщенный цвет черешни, с пурпурными оттенками.

Аромат: демонстрирует фруктовый и цветочные ноты, такие как роза, в сочетании с молочными оттенками.

Вкус: выразительный, мясистый, чистый и стойкий.



BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

GÜERTANA сорт Совиньон-блан

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Белое, выдержанное на осадке

Сорт винограда: 100% Совиньон-блан

% Крепости: 12°



ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

После недолгой мацерации при низких температурах, которая длится всего несколько часов, и по завершении последующего дебурбажа, вино проходит ферментацию в течение 21 дня, при температуре 16 °C с применением культивированных дрожжей. Еще 2 месяца вино выдерживается на осадке, что придает ему некоторую сложность.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: соломенно-желтый, чистый и блестящий, поистине обольстительный и элегантный.

Аромат: выделяются оттенки зеленых цитрусовых, таких как грейпфрут, ноты экзотических фруктов и белых цветов.

Вкус: выразительный и объемный, представляет хорошую стойкость и кислотность, приятный и свежий во рту.



GÜERTANO СОРТ МОНАСТРЕЛЬ, ВЫДЕРЖКА 4 МЕСЯЦА

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное, выдержанное в дубовых бочках

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 14,5°



4 месяца в бочке



Бочка из французского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

Полученное из винограда, собранного с 60-летних виноградных лоз с низкой урожайностью, это вино отличается зрелостью и выразительностью. Güertano проходит мацерацию в течение 15 дней при низких температурах, сусло отделяется без применения силы, а только при помощи собственной тяжести, что гарантирует самое высокое качество.

По завершении алкогольной ферментации, вино переливается в новые, обожженные особым способом бочки из французского дуба для яблочно-молочной ферментации, где оно выдерживается около 4 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: насыщенный цвет черешни, с пурпурными оттенками.

Аромат: демонстрирует фруктовые и цветочные ноты, такие как роза, в сочетании с молочными ароматами. Оттенки дыма, кофе и различных пряностей, полученных в результате выдержки в деревянной бочке.

Вкус: выразительный, мясистый, чистый, с шоколадными нотами и стойкий.

BodegasSalzillo



JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



MATIUS CRIANZA СОРТ МОНАСТРЕЛЬ, ВЫДЕРЖКА 9 МЕСЯЦЕВ

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Красное выдержанное вино

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 14,5°



9 месяцев в бочке



Бочка из французского и американского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

Полученное из винограда, собранного с шестидесятилетних виноградных лоз сорта Монастрель, высаженных в самом высоком месте апеласьона Хумилья, в богатой известью бурой почве, с примесью органических веществ, количество которых уменьшается с увеличением глубины.

Все эти аспекты в сочетании с развитым виноградарством, дарят нам виноград, насыщенный ароматами и вкусами. Ягоды превращаются в вино с величайшей осторожностью и с использованием новейших технологий в сфере виноделия: виноград проходит выраженные процессы мацерации, чтобы получить как можно более богатый выбор полифенолов, по завершении алкогольной ферментации Matius помещается в бочки из французского и американского дуба, где и проходит яблочно-молочную ферментацию. В этих бочках вино выдерживается в течение девяти месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: черной черешни, с пурпурными оттенками и соблазнительными бликами.

Аромат: комплексный аромат, сотканный из множества нот, в котором выделяются ароматы спелых фруктов наряду с пряными и копчеными нотами, полученными в результате выдержки в деревянной бочке.

Вкус: бархатный, округлый, сбалансированный и бальзамический.

BodegasSalzillo

JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

СЛАДКОЕ ВИНО CAMELOT DULCE, СОРТ МОНАСТРЕЛЬ

НАИМЕНОВАНИЕ, КОНТРОЛИРУЕМОЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ
ХУМИЛЬЯ

Тип вина: Сладкое красное вино

Сорт винограда: 100 % Монастрель

% Крепости: 15°



4 месяца в бочке



Бочка из американского дуба

ИЗГОТОВЛЕНИЕ:

Это вино получают из винограда перезревшего на самой лозе, собранного с 50-летних виноградных лоз с очень низкой урожайностью (меньше 1 кг с одного растения). Мацерация длится около пятнадцати дней и проходит при низких температурах, с остановкой ферментации при добавлении алкоголя.

Сусло получается прессованием при низком давлении, а затем помещается в чаны для дебурбажа, после чего переливается в бочки, где обогащается танинами..

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Цвет: насыщенный цвет черешни.

Аромат: демонстрирует ароматы перезревших фруктов, таких как слива, инжир и изюм, наряду с древесными терпенами, полученными в результате выдержки в деревянной бочке.

Вкус: благодаря прекрасному балансу сладости и кислоты мы получаем роскошное, изысканное вино, с великолепным послевкусием, оставляющим счастливый след в памяти.

Bodegas **Salzillo**



JUMILLA
CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN