



MARQUÉS DE LA CONCORDIA

FAMILY OF WINES



EST. 1885



Rioja Alta с 1885 года



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

BODEGAS EN HARO
RIOJA ALTA
DESDE 1870



LA RIOJA, THE SKY IS THE
LIMIT



MARQUÈS D LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

BODEGAS EN HARO
RIOJA ALTA
DESDE 1870



EST. 1885

**Rioja Alta –
Считается самым
лучшим
субрегионом Риохи.
Здесь климат более
мягкий,
благоприятный
для производства
высококачественных
выдержанных вин.**

**Вина Риохи широко известны своей
способностью сочетаться с едой, они
подходят почти к любому блюду.**



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES



Винодельня Lagunilla D.O. Ca. Rioja

1885 год, Риоха Альта

Фелипе Лагунилья был человеком, который проделал огромную работу, чтобы защитить виноградники регио Риоха от филлоксеры в период Великой Виноградной Чумы. Король назначил Фелипе командором, и он стал известен тем, что взял на себя инициативу в пересаживании виноградников, прививая их на корень американского винограда, который уже выработал устойчивость к филлоксере.



В 1994 произошло наше первое знакомство с Винодельней Лагунилья. Земельное владение было тогда корпоративной сиротой, принадлежавшей гиганту в сфере производства алкоголя Diageo, и мы немедленно поняли, что мы должны были принять её в нашу семью. Таким образом, мы взяли на себя ответственность в сохранении одной из самых традиционных виноделен Риоха Альта, основанной в 1885, функционирующей по сей день.

Это дом одних из самых лучших Резерв и Крианз, которые когда-либо производили в этом винном регионе. Мы любим достигать новых вершин и с традиционными винами Риоха, которые производятся на Винодельне Лагунилья, нашем новом члене семьи, мы достигли самых вершин.



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES





LAGUNILLA

EST. 1885



MARQUÉS D LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

BODEGAS EN HARO
RIOJA ALTA
DESDE 1870



EST. 1885

**ТРАДИЦИОННАЯ
РИОХА КЛАССА
ПРЕМИУМ-**

наследие, качество,
подлинность и
репутация вин
премиум класса.

**СОРТИМЕНТ
ВЫСОКОКАЧЕСТВ
ЕННЫХ ВИН**

**РИОХА- включая
лимитированную
коллекцию вин
Optimus**

**ОДНИ ИЗ САМЫХ
ЛУЧШИХ
ПОКАЗАТЕЛЕЙ
ПРОДАЖ В
РОЗНИЦУ ВИН В
ИСПАНИИ**

**МЕЖДУНАРОДНЫ
Й БРЕНД,
ПРИЗНАННЫЙ ВО
ВСЕМ МИРЕ**



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

BODEGAS EN HARO
RIOJA ALTA
DESDE 1870

LAGUNILLA VIURA



Регион: D.O.Ca Rioja
Тип вина: Белое
Сорт винограда: 100% Viura
Алк.: 12,5%

Метод производства:

Вино сделано из сорта винограда Виура, принадлежащий к старым виноградным плантациям. Мацерация при низких температурах виноградного сока в соприкосании с кожей винограда.

Дегустационные заметки:

Вино бледно-желтого сверкающего цвета. Цитрусовый аромат с травяными нотами. Свежий вкус с хорошей кислотностью, долгое и преследующее послевкусие, оставляет цветочный привкус.

Блюда и температура:

Идеально с рыбой, морепродуктами, рисовыми блюдами и белым мясом
7 – 9 °C

Премии:

2017 Bronze, International Wine & Spirit Competition (2016 Vintage)



LAGUNILLA TEMPRANILLO

Регион: D.O.Ca Rioja
Тип вина: Красное
Сорт винограда: 100% Tempranillo
Алк.: 13,5%

Метод производства: Виноградный сок бродит при максимальной температуре 28 °C. После брожения, вино перемещается в дубовые бочки, где оно медленно достигает зрелости в течение 6 месяцев.

Дегустационные заметки:

Цвет: красный рубин. Ягодные ноты и ванильный запах. Проникновенное, свежее и фруктовое. Структурированное и сбалансированное.

Блюда и температура:

Идеально сочетается с красным мясом и выдержанными сырами.
17 °C

Премии:

2017 Silver Mundus Vini Winter Tasting (2015 Vintage)
2015 Bronze Decanter Wine





LAGUNILLA CRIANZA

Регион: D.O. Ca. Rioja
Тип вина: Красное
Сорт винограда: 80% Tempranillo, 20% Garnacha
Алк.: 13,5%

Метод производства:

Виноградный сок бродит при температуре максимум 28°C. После брожения, вино перемещается в дубовые бочки, где оно медленно достигает зрелости в течение 12 месяцев, после чего еще 12 месяцев в бутылке перед выпуском в продажу.

Дегустационные заметки:

Глубокий рубиновый красный цвет, нотки ванили и запах листового табака. Lagunilla Crianza – среднетелое, сбалансированное вино.

Блюда и температура:

Подходит для любого красного и белого мяса, птицы, жаркое, пасты и сыров. 17°C.

Премии:

2017 Silver, International Wine & Spirit Competition (IWSC) (2014 vintage)
2016 Bronze, Texas Wine International Awards (2013 vintage)



LAGUNILLA RESERVA



Регион: D.O.Ca. Rioja
Тип вина: Красное
Сорт винограда: 80% Tempranillo, 20% Garnacha.
Алкоголь: 13%

Метод производства:

После брожения при температуре, не превосходящей 28°C, вино перемещается в бочки на период 12 месяцев, позволяя вину стабилизироваться. Вино выдерживается в дубовых бочках и в бутылке в целом 36 месяцев перед выходом в продажу.

Дегустационные заметки:

Свежие и мягкие нотки красных лесных ягод и земляной запах в сочетании с дубовым привкусом и нотками специй.

Блюда и температура:

Говядина, баранина, жаркое, паста, томатные соусы, барбекю и курица.
17°C.

Премии:

2017 Silver Mundus Vini Winter Tasting (2011 Vintage)
2017 Silver International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2011 Vintage.



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES



LAGUNILLA GRAN RESERVA



Регион: D.O.Ca. Rioja
Тип вина: Красное
Сорт винограда: 80% Tempranillo, 20% Garnacha.
Алк.: 13,5%.

Метод производства:

После брожения при температуре, не превосходящей 28°C, вино переливается в бочки на период 12 месяцев, после чего перемещается в дубовые бочки, где выдерживается примерно 24 месяца. После розлива в бутылки, вино продолжает выдерживаться 3 года перед выпуском в продажу.

Дегустационные заметки:

Приятный и элегантный букет. Законченный и гармоничный, зрелый с нотками ежевики и ванили. Вельветовая текстура с тягучим послевкусием.

Блюда и температура:

Жареное мясо, говядина, баранина, запеченная треска или твердые сыры.

Премии:

2017 Bronze, Decanter (2008 Vintage)
2016 Silver, International Wine Challenge (2007 Vintage)



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES



LAGUNILLA OPTIMUS

Регион: D.O.Ca Rioja
Тип вина: Красное
Сорт: Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Алк.: 14,5%

Метод производства:

Вино на основе экспериментальных сортов винограда, тщательно отобранного и собранного вручную, это лимитированное вино выдерживается во французских и американских дубовых бочках в течение 18 месяцев, а потом 18 месяцев в бутылке перед выпуском в продажу. Производится только в особо благоприятные для урожая года.

Дегустационные заметки:

Сбалансированный, элегантный, интенсивный и приятный вкус. Красная Риоха с насыщенным вкусом, который становится еще более наполненным благодаря ароматной составляющей.

Блюда и температура:

Идеально сочетается с красным мясом и выдержанными сырами.
17 °C

Премии:

2017 Gold, Mundus Vini Winter Tasting (2011 Vintage).
2017 Gold Berliner wine Trophy winter Tasting (2011 Vintage).
2016 Silver, International Wine Challenge (2010 Vintage).
И многие другие.



91 POINTS

GUÍAPEÑÍN

91 POINTS



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES



LAGUNILLA OPTIMUS



- 85% Tempranillo, 5% Merlot, 5% Syrah и 5% Cabernet Sauvignon.
- Экспериментальный сорт, авторизованный представительными органами Rioja D.O., виноград был тщательно отобран и собран вручную.
- Выдержка 18 месяцев в новых Французских и Американских бочках.
- 6 бутылок в коробке – индивидуальная подарочная упаковка для каждой бутылки.



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ



EST. 1885



MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

BODEGAS EN HARO
RIOJA ALTA
DESDE 1870