



# 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

BODEGAS EN HARO  
RIOJA ALTA  
DESDE 1870

# 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)



MARQUÉS D LA CONCORDIA  
FAMILY OF WINES





# 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

BODEGAS EN HARO  
RIOJA ALTA  
DESDE 1870

# 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)





# 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