EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

Винодельня Explotaciones Hermanos Delgado («Эксплотасьонес Эрманос Дельгадо») была основана в 1960-х годах, когда, уже имея большой опыт в виноделии, и основываясь на старых семейных традициях, Лоренцо Хименес Дельгадо (Lorenzo Delgado Jimenez) построил собственную винодельню в небольшой деревеньке Сокьоямос (Socuellamos). До этого момента основатель компании продавал весь выращенный виноград в местный кооператив. Стоит отметить, что органический подход к ведению хозяйства всегда применялся на виноградниках, однако он не был сертифицирован.

В 1998 году, благодаря усилиям троих сыновей Лоренцо старшего: Лоренцо, Антонио и Хосе Карлоса, маленькая семейная компания превратилась в нынешнюю Explotaciones Hermanos Delgado. Основное здание винодельни располагается в самом сердце виноградника, общей площадью 300 га, и, следуя заветам основателя, отвечает всем требованиям органического виноделия и уважения к окружающей среде и природе.

С 2000 года винодельня и продукция компания официально классифицирована органическим сертификатом (Sohiscert).

http://www.bodegaehd.com

- Органическое виноградарство: использование только органических удобрений, полный запрет на применение пестицидов, удаленность виноградников от всевозможных источников загрязнений. Подтверждено экологическим сертификатом ES-ECO-002-CM.
- Широкая коллекция органических вин из традиционных испанских сортов.
- Яркая, узнаваемая этикетка.
- Доступная цена в сегменте органических вин.

EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

MR LIEBRE ORGANIC AIREN CASTILLA IGP EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

МИСТЕР ЛЬЕБРЕ ОРГАНИК АЙРЕН КАСТИЛЬЯ IGP ЭКСПЛОТАСЬОНЕС ЭРМАНОС ДЕЛЬГАДО

СУХОЕ БЕЛОЕ

Испания, Кастилья
Castilla IGP

айрен 100%

Почвы: песок, глина. Средний возраст виноградной лозы: 25 лет.

Сбор урожая. Отбор ягод. Мягкое прессование пневматическим прессом. Терморегулируемая алкогольная ферментация при контролируемой температуре 22°C в емкостях из нержавеющей стали. Малолактическая ферментация. Без искусственных дрожжей. Одинарная фильтрация.

Цвет светло-желтый, с оттенками золотого и зеленого. Чистый свежий аромат с оттенками белых цветов и садовых фруктов. Во вкусе элегантное, сбалансированное, с округлой плотной текстурой, и цитрусовой сочностью в продолжительном послевкусии.

Рекомендуется подавать при температуре +8°C – +10°C к блюдам из белой рыбы, морепродуктов, легким закускам из овощей и зеленым салатам.

Алкоголь: 11% об.
Общая кислотность: 5,7 г/л
Сахар: менее 2 г/л
Объем: 0,75 л

TIERRA DE TOROS ORGANIC AIREN CASTILLA IGP EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

ТЬЕРРА ДЕ ТОРОС ОРГАНИК АЙРЕН КАСТИЛЬЯ IGP ЭКСПЛОТАСЬОНЕС ЭРМАНОС ДЕЛЬГАДО

СУХОЕ БЕЛОЕ

Испания, Кастилья
Castilla IGP

айрен

Почвы: песок, глина. Средний возраст виноградной лозы: 25 лет.

Сбор урожая. Отбор ягод. Мягкое прессование пневматическим прессом. Терморегулируемая алкогольная ферментация при контролируемой температуре 22°C в емкостях из нержавеющей стали. Малолактическая ферментация. Без искусственных дрожжей. Двойная фильтрация.

Вино бледного соломенного цвета с зеленоватыми и серебристыми отблесками. В нежном аромате тона зеленого яблока, дюшеса, белых цветов и спелого лимона. Округлый вкус с хорошо выраженной кислотностью, оттенками яблочной мякоти, лимонных леденцов и цветков акации.

Рекомендуется подавать при температуре +8°C – +10°C к зеленым салатам, блюдам из белого мяса рыбы и птицы, пастам с лёгкими соусами

Алкоголь: 11% об.
Общая кислотность: 5,16 г/л
Сахар: 1,8 г/л
Объем: 1,5 л

EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

MARIA TORRES ORGANIC TEMPRANILLO SYRA CASTILLA IGP EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

МАРИЯ ТОРРЕС ОРГАНИК ТЕМПРАНИЛЬО СИРА КАСТИЛЬЯ IGP ЭКСПЛОТАСЬОНЕС ЭРМАНОС ДЕЛЬГАДО

СУХОЕ КРАСНОЕ

Испания, Кастилья
Castilla IGP

темпранильо, сира

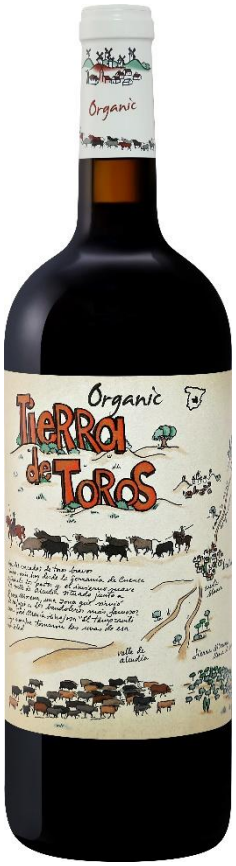
Почвы: песок, глина. Средний возраст виноградной лозы: 25 лет.

Сбор урожая. Отбор ягод. Мягкое прессование пневматическим прессом. Терморегулируемая алкогольная ферментация при контролируемой температуре 24°C в емкостях из нержавеющей стали. Малолактическая ферментация. Без искусственных дрожжей. Двойная фильтрация. Выдержка в течение 9 месяцев в дубовых бочках (только старые).

Цвет глубокий вишнево-красный. Комплексный аромат раскрывается тонами садовой сливы, смородины, клубники, вишни, сладких пряностей. Вкус яркий, с оттенками черных фруктов, хорошо структурированными танинами, продолжительным послевкусием.

Рекомендуется подавать при температуре +14°C – +16°C к блюдам из красного мяса, приготовленного на огне или гриле, без добавления сложных соусов, твердым сырам.

Алкоголь: 14% об.
Общая кислотность: 4,8 г/л
Сахар: менее 2 г/л
Объем: 0,75 л



TIERRA DE TOROS ORGANIC TEMPRANILLO CABERNET CASTILLA IGP EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

ТЬЕРРА ДЕ ТОРОС ОРГАНИК ТЕМПРАНИЛЬО КАБЕРНЕ КАСТИЛЬЯ IGP ЭКСПЛОТАСЬОНЕС ЭРМАНОС ДЕЛЬГАДО

СУХОЕ КРАСНОЕ

Испания, Кастилья
Castilla IGP

темпранильо, каберне совиньон

Почвы: песок, глина. Средний возраст виноградной лозы: 25 лет.

Сбор урожая. Отбор ягод. Мягкое прессование пневматическим прессом. Терморегулируемая алкогольная ферментация при контролируемой температуре 24°C в емкостях из нержавеющей стали. Малолактическая ферментация. Без искусственных дрожжей. Двойная фильтрация. Выдержка в течение 9 месяцев в контакте с дубом.

Цвет глубокий вишнево-рубиновый. Комплексный аромат раскрывается тонами красных фруктов, черной смородины, клубники, вишни, черного перца. Вкус мощный, с оттенками черных фруктов и ягод, ванили, хорошо структурированными танинами, продолжительным послевкусием с аккордом засахаренной ягоды.

Рекомендуется подавать при температуре +16°C – +18°C к блюдам из красного мяса, дичи, мясным рагу, мясным закускам и деликатесам.

Алкоголь: 14,5% об.
Общая кислотность: 5,05 г/л
Сахар: менее 2 г/л
Объем: 1,5 л

EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

MR LIEBRE ORGANIC TEMPRANILLO GARNACHA CASTILLA IGP EXPLOTACIONES HERMANOS DELGADO

МИСТЕР ЛЬЕБРЕ ОРГАНИК ТЕМПРАНИЛЬО ГАРНАЧА КАСТИЛЬЯ IGP ЭКСПЛОТАСЬОНЕС ЭРМАНОС ДЕЛЬГАДО

СУХОЕ КРАСНОЕ

Испания, Кастилья
Castilla IGP

темпранильо, гарнача

Почвы: песок, глина. Средний возраст виноградной лозы: 25 лет.

Сбор урожая. Отбор ягод. Мягкое прессование пневматическим прессом. Предферментационная мацерация. Терморегулируемая алкогольная ферментация при контролируемой температуре 24°C в емкостях из нержавеющей стали. Постферментационная мацерация. Малолактическая ферментация. Без искусственных дрожжей. Одинарная фильтрация.

Цвет глубокий рубиново-красный. Яркий насыщенный аромат с оттенками спелой клубники и черной вишни. Вкус мягкий и фруктовый, сбалансированный, с гладкими танинами и сочным продолжительным послевкусием.

Рекомендуется подавать при температуре +14°C – +16°C к блюдам из красного мяса, дичи, мясным рагу, мясным закускам и деликатесам.

Алкоголь: 12,5% об.
Общая кислотность: 4,8 г/л
Сахар: менее 2 г/л
Объем: 0,75 л