



## EXPLORACIONES 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 Сокуьямос (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.

# EXPLORACIONES HERMANOS DELGADO



## MR LIEBRE ORGANIC AIREN CASTILLA IGP EXPLORACIONES 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 элегантно, 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 EXPLORACIONES 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, дышеса, 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

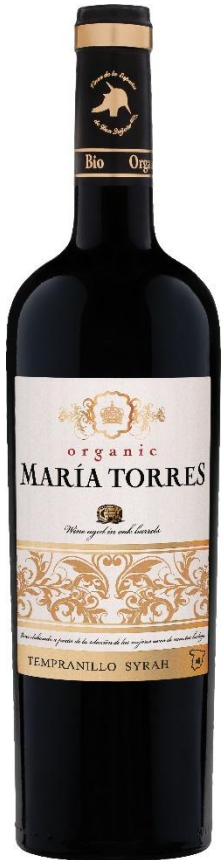
**Объем:** 1,5 л



# EXPLORACIONES HERMANOS DELGADO

**MARIA TORRES ORGANIC TEMPRANILLO SYRA CASTILLA IGP  
EXPLORACIONES 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.



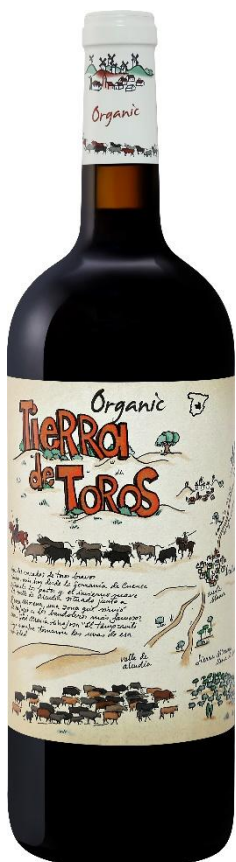
**Алкоголь:** 14% об.  
**Общая кислотность:** 4,8 г/л  
**Сахар:** менее 2 г/л  
**Объем:** 0,75 л



**TIERRA DE TOROS ORGANIC TEMPRANILLO CABERNET CASTILLA IGP  
EXPLORACIONES 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





# EXPLORACIONES HERMANOS DELGADO



**MR LIEBRE ORGANIC TEMPRANILLO GARNACHA CASTILLA IGP  
EXPLORACIONES 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

