



MURVIEDRO  
• 1927 •



# ИСПАНИЯ

Территория - 504 782 км<sup>2</sup>

Население – 46,5 млн. чел.

1 место по площади виноградников – 1 млн.га

Первые лозы на юге Испании были высажены финикийцами около трёх тысячелетий назад.

3 страна по объёму производства после Италии и Франции – 34,3 млн. гектолитров.

Все 17 административных районов Испании производят вино.



# КЛАССИФИКАЦИЯ

**Vinos de Pagos (V.D.P)** – высшая категория административного рейтинга, который может получить винодельня. Вино произведено из конкретного сорта винограда, который культивируется в зоне с особым микроклиматом и экологическими характеристиками.

15 виноделов производят вина категории VDP.

**Vinos con Denominacion de Origen Calificada (D.O.C)** – вина высочайшего качества, марка которых известна в течение долгого времени (в некоторых случаях — столетия!) и виноград для которых выращен на землях, специально установленных для этой марки.

2 области производят вина DOCa: Риоха и Приорат.

**Vinos con Denominacion de Origen (D.O)** - престижные вина, произведенные в определенном регионе, из определенного винограда, контролируемые Регулирующим Советом (Consejo Regulador).

Подразделяются на Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva.

**Calidad con Indicaciones Geograficas** – в отличие от предыдущих категорий выращивание винограда и процесс созревания вина также должны происходить в данной местности.

**Vinos de la Tierra (V.D.T)** – местные вина. Производятся в определенном регионе, из определенных сортов винограда.

**Vinos de Mesa (V.D.M)** – столовые вина.





  
**MURVIEDRO**  
• 1927 •



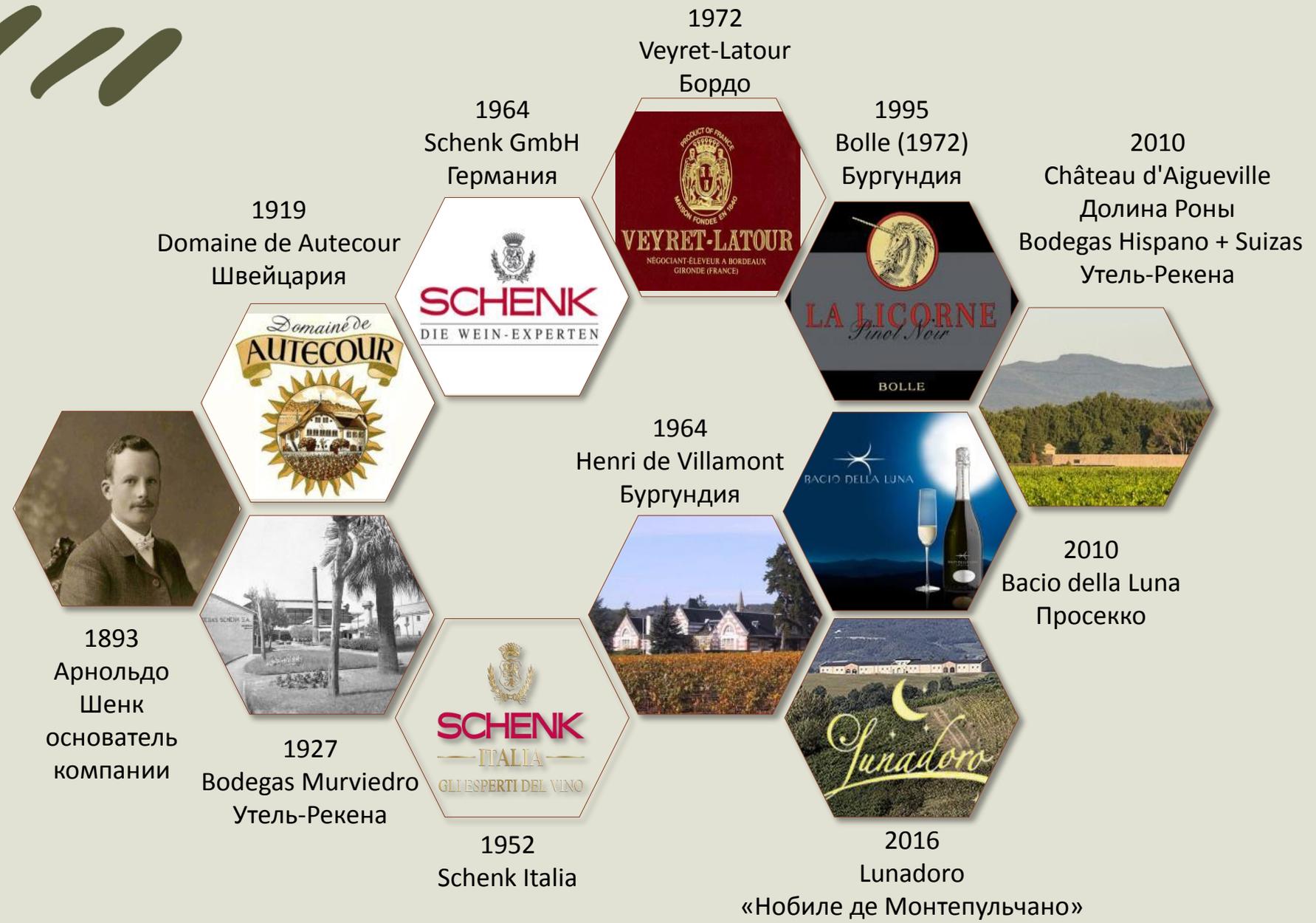
Компания «Murviedro» была основана в 1927 году в качестве испанского филиала Группы Компаний Шенк, одной из лидеров винного сектора в Европе.

В 1997 году предприятие переехало из Порты Валенсии на свое нынешнее местоположение в местечке Утель-Рекена, Валенсия.

Компания все также принадлежит семье Шенк и продолжает хранить семейные ценности завода, управляемого высококлассными профессионалами.

На сегодняшний день Murviedro - это завод, объединяющий в себе точность новейших технологий и традиции виноделия, результатом чего являются марочные вина высокого качества из нескольких регионов Контролируемого Происхождения: Валенсия, Утиель-Рекена, Аликанте, Руеда, Кастилья и Кава.

# ИСТОРИЯ

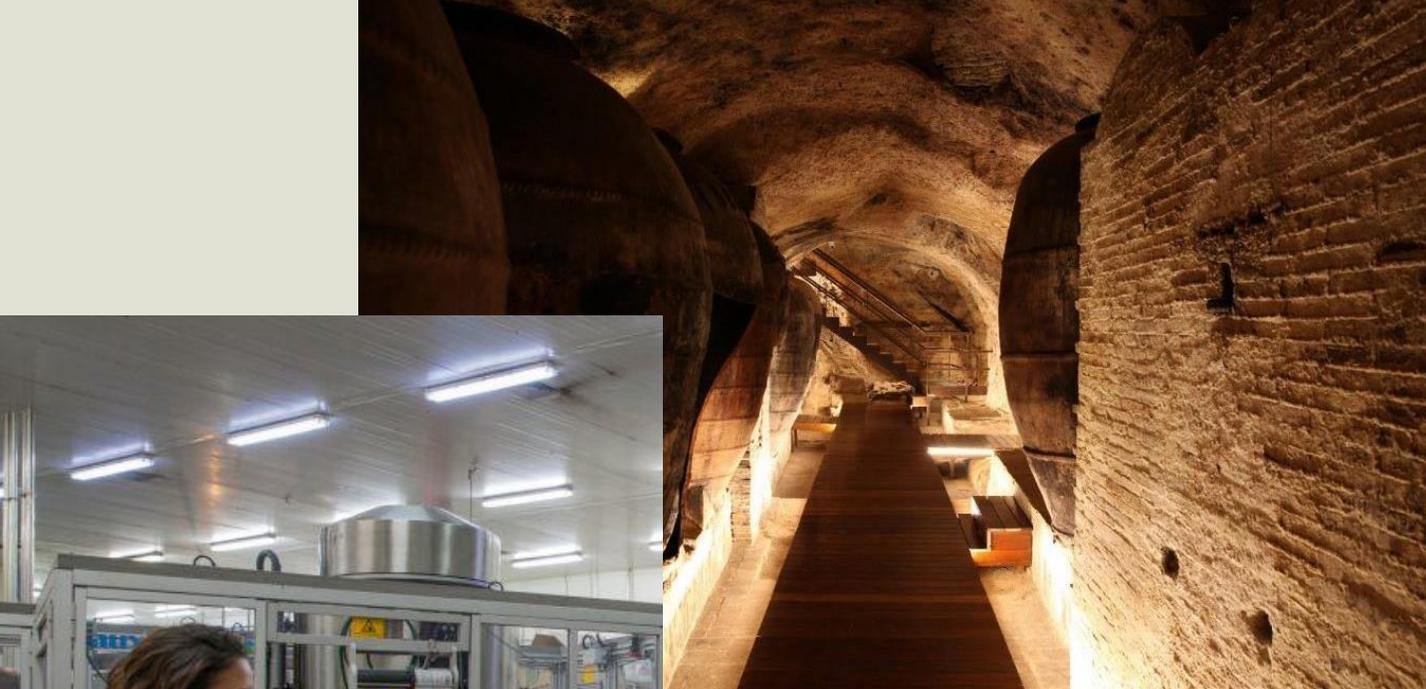


# ФИЛОСОФИЯ КОМПАНИИ

Vodegas Murviedro производит больше 35 миллионов бутылок в год и охватывает весь спектр вин.

Философия компании основана на объединении самых современных винодельческих методов с виноградом от традиционных виноградников.

Результат - вина, которые отвечают самым высоким международным стандартам качества, поддерживая испанский характер и новизну.

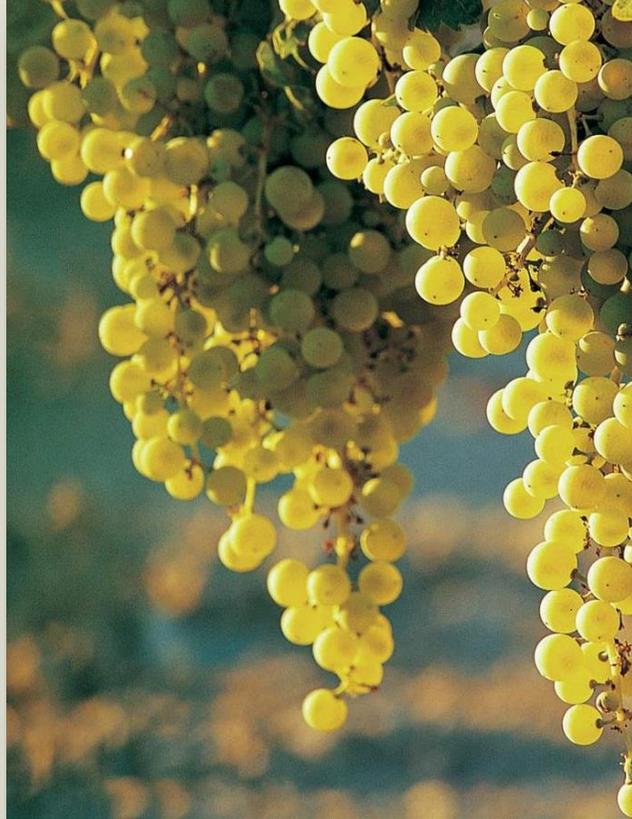


# МИРОВОЕ ПРИЗНАНИЕ

Вина **Murviedro** отмечены множеством золотых и серебрянных медалей на международных конкурсах.



# ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



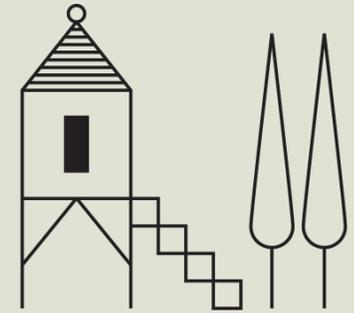
- Альбариньо
- Виура/Макабео
- Парельяда
- Чарелло
- Вердехо
- Мерсегера
- Мальвазия
- Гарнача Бланка

- Темпранильо Гарнача/Гренаш
- Бобаль
- Монастрель/Мурведр
- Кариньен



# ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА





# CASA LO ALTO

BODEGA Y VIÑEDOS

Коллекция элитных выдержанных вин Casa Lo Alto от испанской семейной винодельни Bodegas Murviedro производится в регионе Валенсия из автохтонных сортов винограда. Благодаря значительной разнице между дневными и ночными температурами, ягоды здесь созревают медленно, насыщаясь ароматом и вкусом в полной мере.

Красное сухое.

Сорт винограда: Бобаль (100%)

Категория: DOP.

Регион: Утель-Рекена.

Выдержка 10 месяцев.

Алкоголь: 15%.

Вино насыщенного бордового цвета.

Аромат насыщенный с нотами черных ягод.

Вкус богатый, танинный, с оттенками свежих фруктов и мягким послевкусием.

Прекрасно сочетается с мясом, приготовленным на гриле и выдержанными сырами.

Температура подачи 16-18 °С.

MANZAN



Красное сухое.

Сорт винограда: Гарнача (Гренаш) (100%)

Категория: DOP.

Регион: Утель-Рекена.

Выдержка 10 месяцев.

Алкоголь: 15%.

Вино насыщенного рубинового цвета.

Аромат выразительный с нотами спелых красных фруктов и специй.

Вкус шелковистый с округлыми танинами, оттенками красных ягод и долгим послевкусием.

Прекрасно дополнит блюда из красного мяса, приготовленные на гриле, тушеную дичь, колбасы, овечьи сыры.

Температура подачи 16-18 °C.

## ROCHA CANDEAL



Красное сухое.

Сорт винограда: Сира, Гарнача (Гренаш), Каберне-Совиньон

Категория: DOP.

Регион: Утель-Рекена.  
Выдержка 20 месяцев.  
Алкоголь: 15,5%.

Вино темно-бордового цвета.

Аромат мощный, насыщенный со спелыми черными ягодами, нотами табака и специй.

Вкус округлый с мягкими танинами, нюансами шоколада и черничного джема.

Вино подается к мясу на гриле, макаронам, баранине, говядине и твердым сырам.

Температура подачи 16-18 °С.

## RESERVA

