


MURVIEDRO
• 1927 •



ИСПАНИЯ

Территория - 504 782 км²

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.

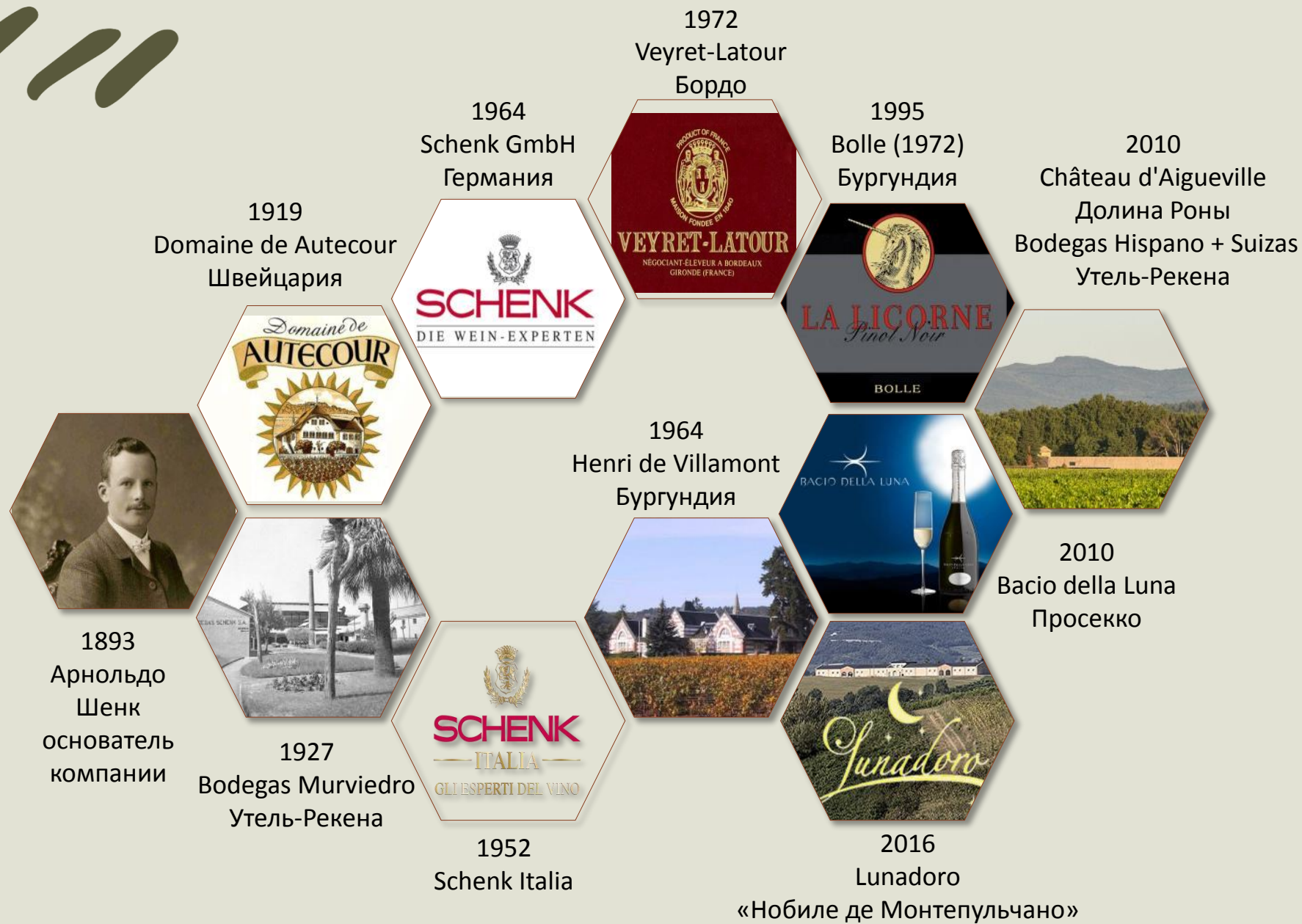
В 1997 году предприятие переехало из Порты Валенсии на свое нынешнее местоположение в местечке Утель-Рекена, Валенсия.

Компания все также принадлежит семье Шенк и продолжает хранить семейные ценности завода, управляемого высококласными 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

Bodegas 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 виноградарей.

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

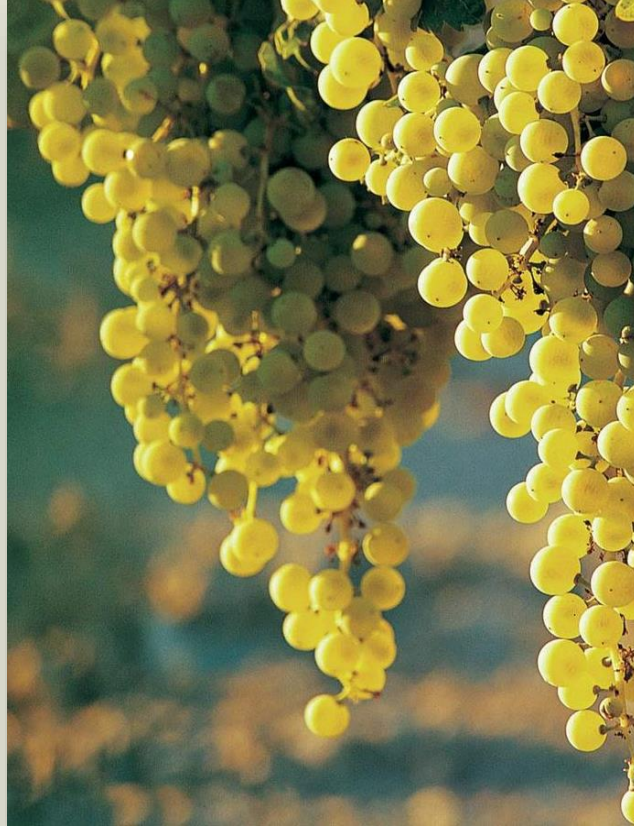


МИРОВОЕ ПРИЗНАНИЕ

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

Page 9



DNA MURVIEDRO

Торговая марка DNA от испанского производителя Bodegas Murviedro — это коллекция вин из автохтонных сортов винограда, произрастающего на богатых известняком, плодородных почвах региона Валенсия.

Лаконичный дизайн в актуальной молодежной стилистике, уникальные характеристики терруара и многовековые принципы виноделия, подобно молекуле ДНК, объединяются для создания благородных вин узнаваемого европейского качества.

Белое сухое.

Сорт винограда: Виура (Макабео) (100%).

Категория: DO.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 11%.

Вино соломенного цвета.

Аромат яркий, с нотками цветов и яблока.

Вкус гармоничный, освежающий с
фруктовыми оттенками в послевкусии.

Отличный аперитив, дополнит блюда из
белого мяса и морепродуктов.

Температура подачи 8-10 °С.

DNA CLASSIC BLANCO



Белое сухое.

Сорт винограда: Вердехо (100%).

Категория: DO.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 13%.

Вино соломенного цвета.

Обладает выраженным ароматом с тонами белых цветов и спелых тропических плодов.

Вкус свежий со сбалансированной кислотностью и фруктовыми нотками.

Отлично подойдет в качестве аперитива, составит гастрономическую пару к блюдам, приготовленным из морепродуктов, риса или рыбы.

Температура подачи 6-8 °C.

DNA CALINDA



Белое сухое.

Сорт винограда: Альбариньо (100%).

Категория: DO.

Регион: Риас Байшас.

Алкоголь: 12,5%.

Вино светло-соломенного цвета.

Аромат тонкий, с нотами абрикоса, персика, грейпфрута, белых цветов и меда.

Вкус легкий, освежающий с приятным оттенком citrusовых фруктов в послевкусии.

Идеально подходит к легким закускам, блюдам из рыбы и восточной кухне.

Температура подачи 6-8 °C.

DNA TRAVITANA



Розовое сухое.

Сорт винограда: Темпранильо (100%).

Категория: DO.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 11,5%.

Вино розового цвета.

Аромат интенсивный с оттенками клубники и малины.

Вкус элегантный с пряными нюансами и сопровождающийся гармоничным ягодно-фруктовым послевкусием.

Является идеальным аперитивом, составит хорошую пару ризотто, морепродуктами, лососем и мягкими сырами.

Температура подачи 8-10 °C.

DNA TEMPRANILLO ROSE



Красное сухое.

Сорт винограда: Темпранильо (100%).

Категория: DO.

Регион: Валенсия.

Алкоголь: 13%.

Вино рубинового цвета.

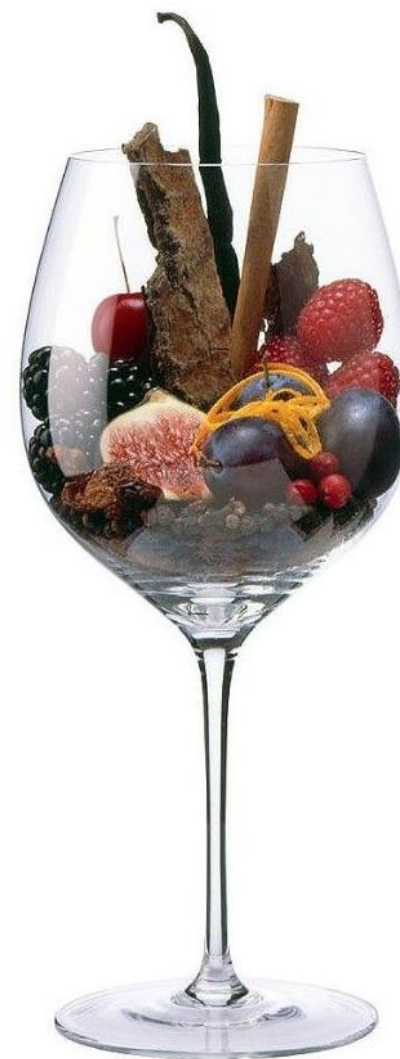
В аромате спелые ноты красных фруктов, ягод и специй.

Вкус гармоничный с оттенками сочной вишни, клубники и сливы.

Идеально сочетается с закусками, блюдами из красного мяса, жаренного или приготовленного на гриле.

Температура подачи 16-18 °C.

DNA TEMPRANILLO



Красное сухое.

Сорт винограда: Бобаль (100%).

Категория: DO.

Регион: Утель-Рекена.

Алкоголь: 13%.

Вино рубинового цвета.

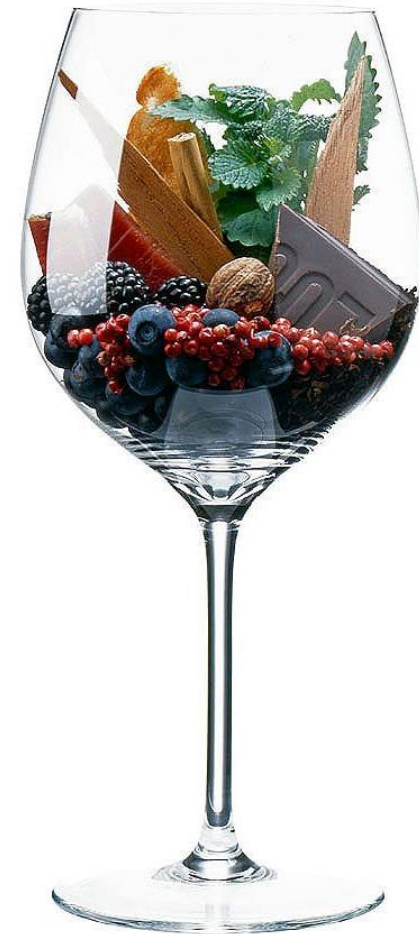
Аромат интенсивный с оттенками лесных ягод, нотками специй и пряностей.

Вкус гармоничный, фруктово-ягодный с округлыми танинами и долгим послевкусием.

Вино идеально подходит для мясных блюд, дичи и колбасных изделий.

Температура подачи 16-18 °C.

DNA BOBAL



Розовое сухое.

Сорт винограда: Монастрель (100%).

Категория: DO.

Регион: Аликанте.

Алкоголь: 13,5%.

Вино рубинового цвета.

Аромат интенсивный, с тонами красных и черных ягод.

Вкус сбалансированный, фруктовый с оттенками пряностей.

Составит хорошую пару, приготовленному на гриле мясу, пряным и овощным блюдам, колбасам и сырам.

Температура подачи 16-18 °C.

DNA MONASTREL

