



История

Бодега Альсина Сарда расположена в 40 км от Барселоны, в винодельческой области Пenedес.

В регионе «Alt Penedès» находятся сама винодельня и 100 акров собственных виноградников на землях муниципалитетов «Эль Пла дель Пenedес», «Торрелавит» и «Субиратс».

Первые записи о виноградниках датируются 1894 годом в Эль Пла дель Пenedес. К тому времени семья Альсина начала изготавливать свои первые вина в этом поместье и продавала их региональным дилерам. На протяжении всех этих лет семья углубляла свои знания об окружающей среде и лозах, чтобы получить виноград наилучшего качества.



История

В 1982 году семья вступает в мир вин и кавы, и производит свои первые бутылки в маленькой пещере «Ca l'Avi» (в Субиратсе). Наконец, к концу этого десятилетия были приобретены участки для новой винодельни. С тех пор бренд «Alsina&Sardà» расширяется как на национальном, так и на международном уровне, всегда сохраняя свою самобытность и уважение к терруару.

Здесь есть и старые виноградники Ксарелло, Макабео и Пареллада, в том числе 60- и 70-летние лозы, дающие низкий урожай отличного качества. Также винодельня имеет в собственности виноградники с сортами Мускат д'Александрия, Шардоне, Пино Нуар, Мерло и Каберне Совиньон, возрастом 20-30 лет, прекрасно адаптированные к средиземноморскому климату и почвам этой местности.

FINCA CAL JANES

1862

ALSINA & SARDÀ

Год за годом мы предлагаем органические вина, которые всегда производятся на одних и тех же землях, поэтому мы можем отслеживать эволюцию, чтобы впоследствии вводить новшества в нашу продукцию.



Cal Janes, старый загородный дом, откуда началась история дома Alsina&Sardà, в настоящее время используется для энотуризма.

Alsina&Sardà имеет возможность принимать гостей для посещения виноградников и винодельни.

Производство

В компании Alsina&Sardà используются самые современные технологии, чтобы в итоге получились уникальные вина и кава, как, например, знаковое «Finca la Voltana», винифицированное с использованием Xarel-lo с 70-летнего виноградника, или такие вина как «Voïres», изготовленное из 50-летних лоз Кариньена и Гарнача.

Семья имеет давние традиции в производстве кавы. Этот опыт позволяет создавать избранные продукты, такие как Vestigis или Gran Reserva Especial, производимые из урожая старейших виноградников и выдержанные 5 лет в темноте, прохладе и тишине пещеры.





ALSINA & SARDÀ BRUT RESERVA



40% Макабеу, 40% Шарелло, 20% Парелльяда.
Виноградники: 20-30 лет.



Получение сока легким прессованием, затем ферментация при низкой температуре в резервуарах из нержавеющей стали. Вторая ферментация в бутылке с выдержкой на осадке в течение 18-20 месяцев.



Зеленоватый-соломенный цвет, живые пузырьки. В букете выделяются белые и цитрусовые фрукты, с тонами сладкой выпечки и дрожжей. Во рту свежее и сбалансированное.



Объем: 0,75L

Алкоголь: 11,5%



ALSINA & SARDÀ BRUT NATURE RESERVA



40% Макабеу, 40% Шарелло, 20% Парелльяда.
Виноградники: 20-30 лет.



Получение сока легким прессованием, затем ферментация при низкой температуре в резервуарах из нержавеющей стали. Вторая ферментация в бутылке с выдержкой на осадке в течение 20-24 месяцев.



Зеленоватый цвет с золотистыми бликами, живые пузырьки, образующие «корону». В букете выделяются белые и цитрусовые фрукты, с тонами сладкой выпечки и дрожжей. Во рту свежее и сбалансированное.

Объем: 0,75L

Алкоголь: 12%





VEGAN



Alsina & Sardà Cava Brut Blanc de Blancs



Макабеу, Шарелло, Парелльяда.

Виноградники: 20-30 лет.



Процесс виноделия начинается с деликатного прессования винограда. Сусло ферментируется при низкой температуре, а затем вино выдерживается на осадке в течение 12 месяцев, что придает каве сложность и структуру. В процессе дегоржажа добавляется небольшое количество дозажного ликёра (7,4 г/л), чтобы сохранить все характеристики кавы, но при этом придать ей легкую сладость.



Светло-соломенный цвет с зелеными бликами, медленные и стойкие пузырьки. Ароматы белых фруктов и выпечки с ореховыми нюансами. Объемный, сбалансированный по сладости вкус.

Гастрономические сочетания: курица со сметанным соусом, паста, блюда из риса, морепродукты и сыр

Объем: 0,75 L



Алкоголь: 11,5%

Дозаж: 7,4 г/л



Объем: 0,75 L



Алкоголь: 11,5 %

Дозаж: 5,8 г/л



Alsina & Sardà Cava Brut Pinot Noir



100% Пино Нуар.

Виноградники: 25 лет.



Короткая мацерация перед ферментацией является способом извлечения ароматов и цвета. После нескольких часов мацерации виноград подвергается мягкому прессованию, затем начинается брожение при низкой температуре. После вторичной ферментации в бутылке вино выдерживается на осадке 12 месяцев в погребе.



Оттенок красной смородины, сквозь который тянутся тонкие нити мелких пузырьков. Ароматы красных фруктов и выпечки. Вкус фруктовый, кремовый и объемный.

Гастрономические рекомендации: Салаты с бальзамическим уксусом, лосось с цитрусовым соусом, козий сыр, тунец, мороженое с белым шоколадом и ягодами.



Объем: 0,75L



Алкоголь: 12%

Дозаж: 1,9 г/л

Alsina&Sarda Cava Mas Brut Nature Reserva



50% Шардоне, 50% Шарелло.

Виноградники: 20-30 лет, наиболее высотные участки



Процесс производства данного вина характеризуется тем, что перед вторым брожением в бутылке, вино ферментируется и выдерживаются в дубовых бочках. Выдержка в бутылке на осадке составляет от 20 до 24 месяцев, что придаёт вину особый характер.



Вино обладает золотисто-желтым цветом с устойчивой игрой элегантных пузырьков. В букете ощущаются ароматы белых фруктов (печеная груша), косточковых фруктов (абрикос), поджаренных тостов, фундука. Углекислый газ хорошо интегрирован, текстура кремовая, с долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: Белое мясо с пряными соусами, грибное ризотто, зрелый сыр, а также десерты с добавлением какао или ванили



Alsina&Sarda Cava Brut Nature Gran Reserva



Макабеу, Шарелло, Парелльяда, Шардоне
Виноградники: 30-40 лет.



В виноделии процесс начинается с деликатного прессования винограда, в процессе которого собирается только первый сок (кюве), составляющий не более 50% от общего объёма сока ягод. Далее сусло бродит при низкой температуре (15°C), что сохраняет его ароматический потенциал. Вино проходит вторичную ферментацию в бутылках и затем выдерживается от 36 до 48 месяцев в погребе.



Золотистый цвет с зелеными отблесками, сквозь который элегантные пузырьки медленно поднимаются к поверхности. Букет раскрывается ароматами орехов, мёда, древесными тонами. Вкус широкий, объёмный и свежий.

Гастрономия: мясо на гриле, фуа-гра, жирная рыба, суши, паэлья с морепродуктами, хамон.

Объем: 0,75L

Алкоголь: 12%

Дозаж: 1 г/л





Объем: 0,75L

Алкоголь: 13%

ALSINA & SARDÀ BOIRES



Самсо, Гарнача и Уль де Ллебре.

Виноградники: старые лозы возрастом 40 и 50 лет.



Ручной сбор урожая, который впоследствии сортируется на селекционном столе. Ферментация при 28°C в нержавеющей стали, затем выдержка в течение 8 месяцев в бочках из французского дуба Allier и отдых от 8 до 12 месяцев в бутылке.

Плотное вино, отражающее чистоту тысячелетнего терруара. Почвы, из которых состоят наши террасы, бедны органическими веществами, что делает их малопродуктивными. В сочетании со средиземноморским климатом это является ключом к созреванию концентрированных ягод. Известняк, песок и глина обеспечивают хороший дренаж, а также добавляют минеральность вину. Все это в совокупности с исконными техниками ухода за виноградником дает возможность получить идеальное сырье.



Богатый вишневый цвет, яркие фиолетовые оттенки. В букете спелые дикие фрукты, ароматы ванили, пряные и бальзамические ноты, которые приносит выдержка в бочке. выпечки и дрожжей. Во рту свежее и сбалансированное.



ALSINA & SARDÀ FINCA MAS SALLENT



100% Каберне Совиньон. Виноградник: Finca d'Olèrdola 30 лет.



Ручной сбор урожая с последующей сортировкой ягод. Ферментация с кожицей при температуре 28°C, чтобы извлечь максимум цвета и танинов и придать структуру. Затем вино выдерживается в бочках 24 месяца, с последующим отдыхом в бутылках в течение еще такого же времени.



Гранатовый цвет, интенсивные третичные ароматы, напоминающие ладан, жареный кофе и засахаренные красные фрукты. Во рту шелковистое, с объемом и структурой.

Объем: 0,75L

Алкоголь: 13%





г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14