

The logo features a golden crown with five points, positioned above the text 'ALVAREZ Y DIEZ BODEGAS, S.A.' in a serif font. The background is a soft-focus photograph of a vineyard at sunset, with rows of grapevines and dark wooden posts stretching into the distance under a warm, golden sky.

ALVAREZ Y DIEZ  
BODEGAS, S.A.

*Desde 1941*

**SVAM**group



Хозяйство Alvarez y Diez, которое производит исключительно белые вина, уже несколько десятилетий является ярким представителем этой местности. Винodelьня Alvarez y Diez была построена в 1941 году Модесто Альваресом Ромеро и Эладио Диесом Оссорио в городе Навадель-Рей (Королевская равнина), на левом берегу реки Дуэро.

В 1977 году хозяйство выкупил Энрике де Бенито. С его приходом началась глубокая модернизация компании с формированием собственной философии, которая базировалась на традициях испанского виноделия с современным подходом. Существующие помещения были перестроены с использованием новейших технологий винификации. Главным на винодельне стал местный сорт вердехо, из которого сейчас производят большинство вин хозяйства.



В 1992 году сын Хуан де Бенито берет на себя бразды правления компанией. Начинается второй этап модернизации, в процессе которого было установлено новое оборудование на предприятии. Другой сын, Альваро де Бенито, присоединился к команде в 2001 году. В качестве помощника директора он стал ответственным за коммерческий и экспортный отдел, разрабатывая планы расширения и маркетинга для винодельни.

Сейчас Alvarez y Diez — один из самых известных производителей вина мирового класса в Испании. В настоящее время компания занимает важное место на внутреннем рынке, а также экспортирует свою продукцию в более чем 15 стран мира. Ежегодный объем производства составляет 2 миллиона бутылок.



Вина хозяйства производят из винограда, выращенного на 100 гектарах собственных виноградников в Руэде. Местные почвы богаты известняком и железом. Они каменисты, но обеспечивают хороший дренаж и удобны в обработке. Сильный температурный контраст между днем и ночью способствует хорошему балансу сахара и кислотности будущих вин.

Винодельня культивирует только три белых сорта винограда: вердехо, виуру и совиньон блан. Сосредоточив внимание на этих сортах, хозяйство было одним из первых, кто создал свежий, травянистый стиль, ассоциирующийся сегодня с регионом. Вина Alvarez у Diez известны в Испании и за ее пределами своей элегантностью, богатым фруктовым вкусом и сбалансированной кислотностью.



Винодельня оснащена по последнему слову техники. Ферментация проходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре ниже 17°C. Каждый сорт бродит отдельно, чтобы раскрыть свой максимальный потенциал.

Используя современные технологии, хозяйство также продолжает следовать историческим традициям. Компания использует для выдержки вин старый подземный винный погреб, который сотни лет назад принадлежал церкви. Он спускается на 15 метров в глубину, и служит хранилищем для огромных чанов из дуба, в которых выдерживается вино.

В этом погребе, в частности, зреет и выдержанная версия вина из флагманского сорта хозяйства и региона — вердехо. Сорт винограда вердехо растет в этом районе на протяжении веков, являясь визитной карточкой Руэды. Большая часть вин, производимых в регионе, сделана из этого сорта. Для создания выдержанного в бочке вердехо хозяйство использует древесину разных видов дуба. В результате получается вино с фруктовыми нотами.

# MANTEL BLANCO

## Verdejo

Белое сухое

Страна: Испания

Регион: Руэда

Виноград: Вердехо

Алкоголь: 13%

Температура подачи: 8-10С

### Винификация:

- Ночной механизированный сбор урожая;
- Контролируемое брожение в стальных терморегулируемых чанах;
- Выдержка на тонком дрожжевом осадке.

**Цвет:** Яркий соломенно-золотистый цвет с зеленоватыми отблесками

**Букет:** Чистые фруктовые ароматы, минеральный фон, цитрусовые ноты

**Вкус:** Свежий, выразительный, сбалансированный, с хорошим объемом и кислотностью

**Гастрономия:** Прекрасный аперитив, также подойдет к овощным салатам, рыбе, морепродуктам, мягкому сыру

0,75L



# MANTEL BLANCO

## Sauvignon Blanc

Белое сухое

Страна: Испания

Регион: Руэда

Виноград: Совиньон Блан

Алкоголь: 13%

Температура подачи: 8-10С

### Винификация:

- Ночной механизированный сбор урожая;
- Контролируемое брожение в стальных терморегулируемых чанах не выше 18 °С;
- Выдержка на тонком дрожжевом осадке.

**Цвет:** Яркий соломенный

**Букет:** Интенсивный аромат спелых фруктов, тропические ноты

**Вкус:** Свежий с тонкими цитрусовыми нотами и хорошей кислотностью

**Гастрономия:** Прекрасный аперитив, также подойдет к рыбе, морепродуктам и белому мясу



0,75L

The logo for SVAM group features the word "SVAM" in a bold, black, sans-serif font. A red diagonal slash is positioned above the letter 'V'. To the right of "SVAM", the word "group" is written in a smaller, orange, lowercase sans-serif font. The background of the entire image is a blurred photograph of a vineyard with green grapevines in the foreground and a clear blue sky in the background.

**SVAM**group

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

E-mail: [info@svamgroup.ru](mailto:info@svamgroup.ru)

Тел.: +7 (495) 989 24 14