

crápulawINES

SVAM group

# Crapula Wines

Крапула – проект неординарных вин от уроженца Хумильи по имени Габриэль Мартинес Балеро. Габриэль родился и вырос на юго-востоке Испании, с детства ощущал страсть к виноградарству.

Обладая степенью по экономике, он начал карьеру в банковском секторе, затем работал в коммерции в виноторговом бизнесе, выстраивая стратегию продаж для разных бодег в Хумилье и Риохе, в частности он стоял у истоков одной из лучших и наиболее успешных на сегодня хозяйств Хумильи – Каса де ла Эрмита.

И тем не менее, Габриэль всегда мечтал о собственном винодельческом проекте, максимально нацеленном на качество. Так родился проект «Крапула», производящий вина с характером, индивидуальностью и сложностью терруара Хумильи.



# Crapula Wines

Проект заработал в 2008 году, когда к Габриэлю присоединились двое его друзей-виноделов. В настоящий момент Габриэлю принадлежит 10 га виноградников.

Часть винограда он приобретает у лучших местных хозяйств, преимущественно высотного расположения (800 м и выше!), где есть старые лозы сорта Монастрель, которые обрабатываются вручную и с соблюдением принципов разумного землепользования.



# Crupla Wines

Во время сбора урожая виноград доставляется на винодельню в маленьких корзинах по 15 кг, а затем проходит через сортировочный стол. После гребнеотделения ягоды без дробления отправляются в ферментационные чаны по 5000 л, где сначала проходят холодную мацерацию в течение 3 дней.

Алкогольное брожение проходит в открытых ферментерах на отборных дрожжах. Брожение идет около 17 дней, с деликатными перекачками, контролем температуры и плотности сусла.

После этого вино переливается в бочки для малолактической ферментации, которая идет долго, без искусственного добавления молочных бактерий, при температуре 20°C в течение 30 дней.

Затем вино сливается с дрожжевого осадка и без оклейки, фильтрации или холодной стабилизации переливается в другие бочки (70% бочек – французские, 30% – американские; по 300 и 225 л). После выдержки вино проходит чадящую фильтрацию и разливается по бутылкам.





# Carmela

**РЕГИОН:** Хумилья

**СОРТА:** Монастрель

**ТЕРРУАР:** Виноградник расположен на почвах из бурого известняка на высоте более 800 м. Урожайность низкая, не более 4000 кг с гектара.

**ВКУСНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:** Интенсивный вишневый цвет, откровенный нос, дикие красные ягоды, спелые фрукты, бальзамик, свежие овощи, кофейные и тостовые ноты.

**ВКУС:** Гладкий, фруктовый, хорошо структурированный, сбалансированный, бальзамический (ментоловый), свежий, гладкий танин, послевкусие с хорошей настойчивостью.

**АЛКОГОЛЬ:** 12%



# Finca Ventura

**РЕГИОН:** Хумилья

**СОРТА:** Монастрель

**ВИНИФИКАЦИЯ:** Выдержка 3 месяца во французских и американских дубовых бочках.

**ВКУСНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:** Вино изготовлено из винограда сорта Монастрель. Ручной отбор кластер за кластером. Интенсивная вишня Пикота.

**АРОМАТ:** Жареный подорожник, бальзамик, свежие овощи, ноты кофейной гуши и тостов.

**ВКУС:** Полнотелое, фруктовое, хорошо структурированное, полное, с нотками (ментолового) бальзамика, свежие, дружелюбные танины и хороший, долгий финиш.

**АЛКОГОЛЬ:** 13%

**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