



# GRIFOLL DECLARA WINERY

# История

Виноделы с 1736 года. Винодельни DECLARA WINE расположены в городе Эль-Молар, относящемся к винодельческому региону Каталонии, DOCa Priorat и DO Montsant.

Наши винодельни родились из убеждения, что именно на винограднике, создается вино. Потому что именно в наших сортах винограда Кариньена и Гарнача, многим из которых более 60 лет, вино приобретает свое максимальное качество.

Хотя DECLARA WINE — это проект, который родился в 2013 году, основу наших вин составляют старые виноградники, наследие поколений и современное мышление. DECLARA WINE — это декларация природы, нашего «Терруара» и философии виноградаря.



# История

Братья Поль и Роже, выросшие и воспитанные на семейной винодельне Grifoll Declara, решили купить старую винодельню, расположенную в самом центре городка Эль Молар, где более 100 лет назад производились вина, но 2 года назад это было упразднено.

Этот новый проект, полностью отделенный от семейной винодельни, представляет собой философию жизни, разделяемую двумя братьями, со страстью к земле, на которой они выросли.

DECLARA — это создание вин со своим собственным стилем, непринужденным, но с абсолютным и глубоким уважением к природе.

Вина DECLARA — это НАТУРАЛЬНЫЕ вина, находящиеся в полной гармонии с окружающей их средой.



# Виноградарь Пол Грифолл Деклара



Виноградарь в 5 поколении.

Он начал знакомство с миром вина еще в детстве. В 2001 году он помог основать новую винодельню «Grifoll Declara». Сегодня эти хозяйства виноградников, оливковых и миндальных деревьев остаются единым целым, с 72 участками, которые нынешнее пятое поколение возделывает в соответствии с органическим и традиционным виноградарством, наследуя знания своих предков и сочетая их с новыми технологиями.

Чистые и продезинфицированные виноградники без использования каких-либо фитосанитарных продуктов, чтобы получить отличный и качественный виноград, являются его главной страстью.



# Винодел Роджер Грифолл Деклара



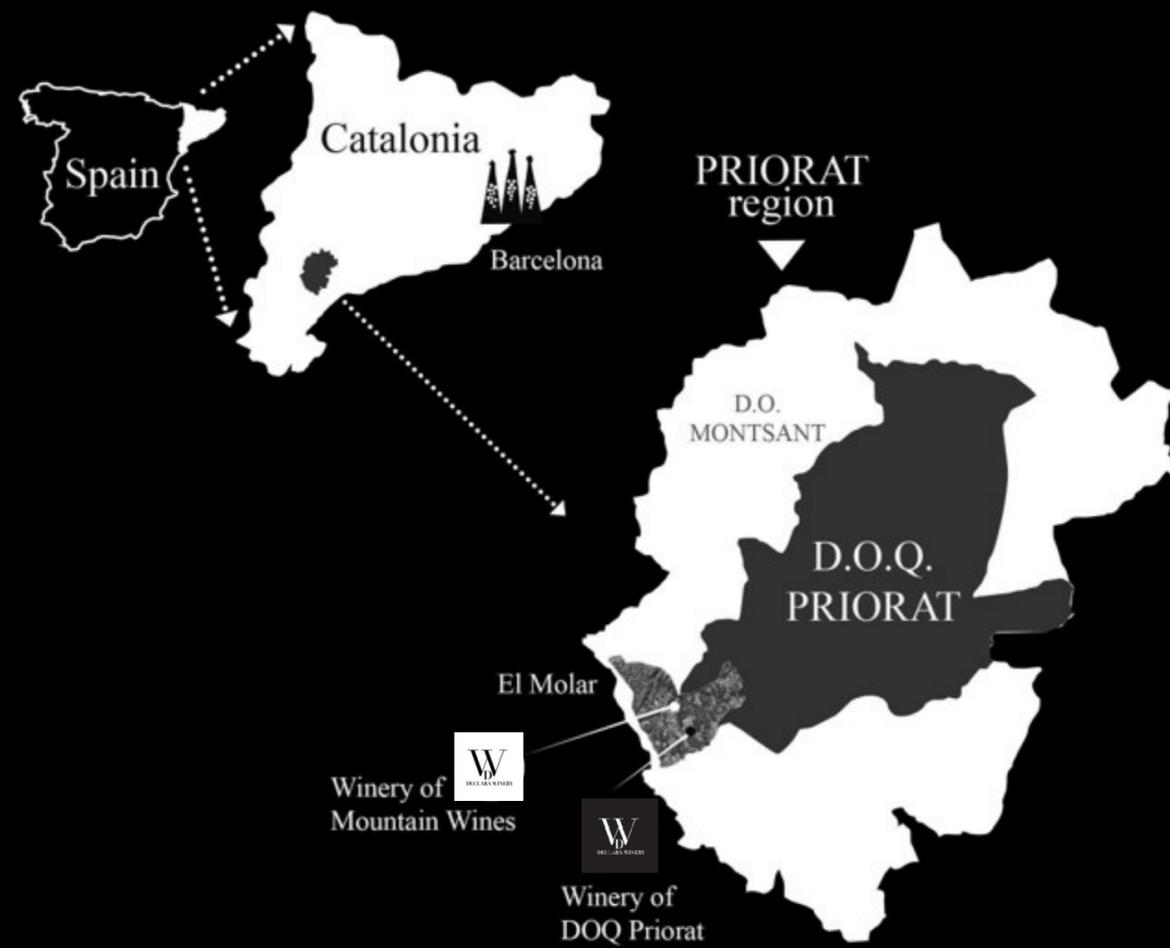
Винодел в 5 поколении.

Начал делать вино еще в детстве. Работал на нескольких винодельнях, в том числе на винодельне Альваро Паласиос. В 2001 году основал винодельню «Grifoll Declara».

Сегодня эти хозяйства виноградников, оливковых и миндальных деревьев остаются единым целым, с 72 участками, которые нынешнее пятое поколение возделывает в соответствии с органическим и традиционным виноградарством, наследуя знания своих предков и сочетая их с новыми технологиями.

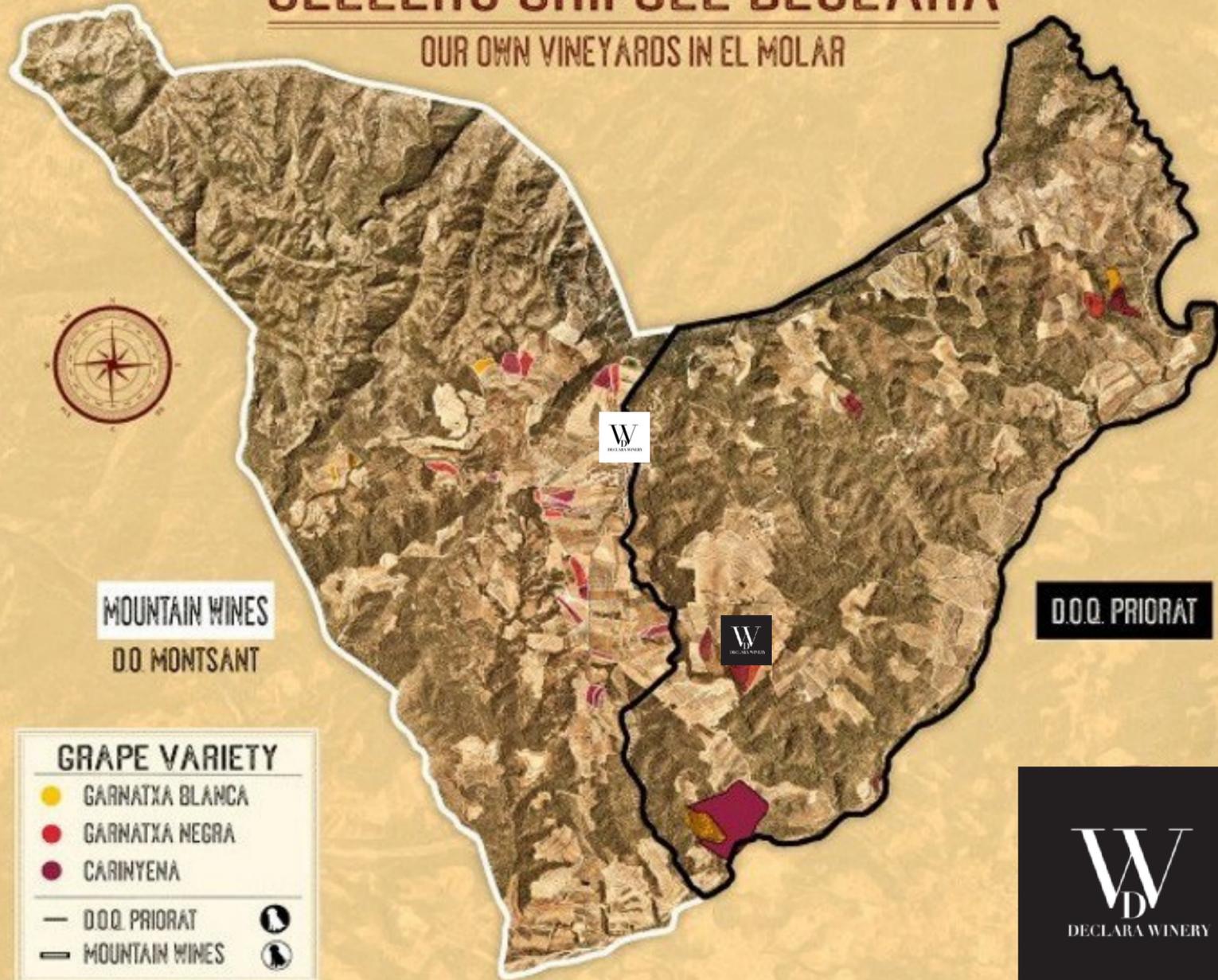


# НАША ЛОКАЦИЯ



# CELLERS GRIFOLL DECLARA

OUR OWN VINEYARDS IN EL MOLAR



## El Molar

Высота: от 110 до 565 м.

Средиземноморский климат: Влияние рельефа в виде гор и ветра.

Земля: Сланец каменный (llicorella) с легкими штрихами глинистого песка / Известняк, Rohm (соты), глинистый в зависимости от хозяйств.

Конфигурация посевов: Склоны, превышающие 18%, в большинстве случаев неровные, а в некоторых хозяйствах достигают 45%.

Осадки: примерно 200 мм/год.

Мы работаем: 35 га «Mountain Wine» + 45 га в Priorat.

Все в муниципалитете Эль Молар.

100% Собственный виноград. Эль Молар.  
Особый терруар с особыми условиями.



# Sustainability

## Уважение к природе

В компании DECLARA мы работаем с органическим виноградарством во всех поместьях DOQ Priorat и MWEM.

Мы всегда уважаем природу и не используем никаких химических веществ, таких как пестициды или гербициды.

Нам нравится философия традиционного виноградарства, как это делали наши прошлые поколения, с уважением к природе и окружающей среде, с приоритетом качества.

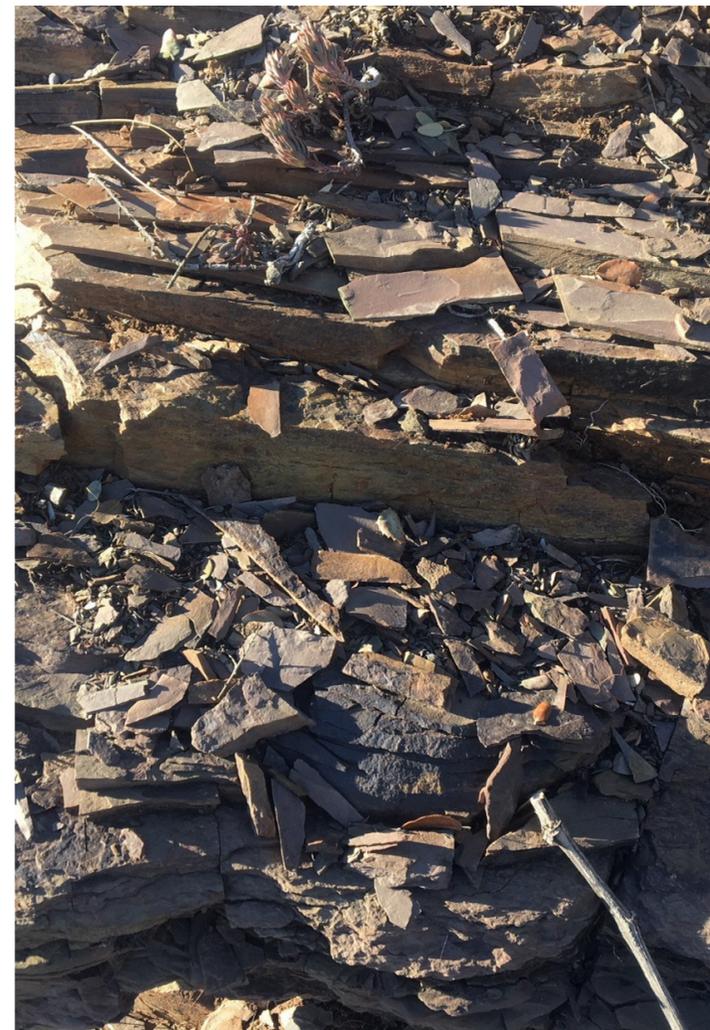
Наша цель — иметь очень живую почву и заботиться об окружающей среде.

# Priorat

Почва в основном представляет собой сланец под названием *llicorella*, возраст которого составляет около 360 миллионов лет.

Эти легко разрушаемые коричневые и голубоватые камни являются тем местом, куда проникают корни виноградной лозы в поисках воды и питательных веществ. Именно эти почвы, как известно, придают винам Приората наибольшие достоинства.

Эти географические и климатические условия обуславливают очень низкую урожайность винограда со средним показателем, что придает вину очень уникальную и минеральную индивидуальность.

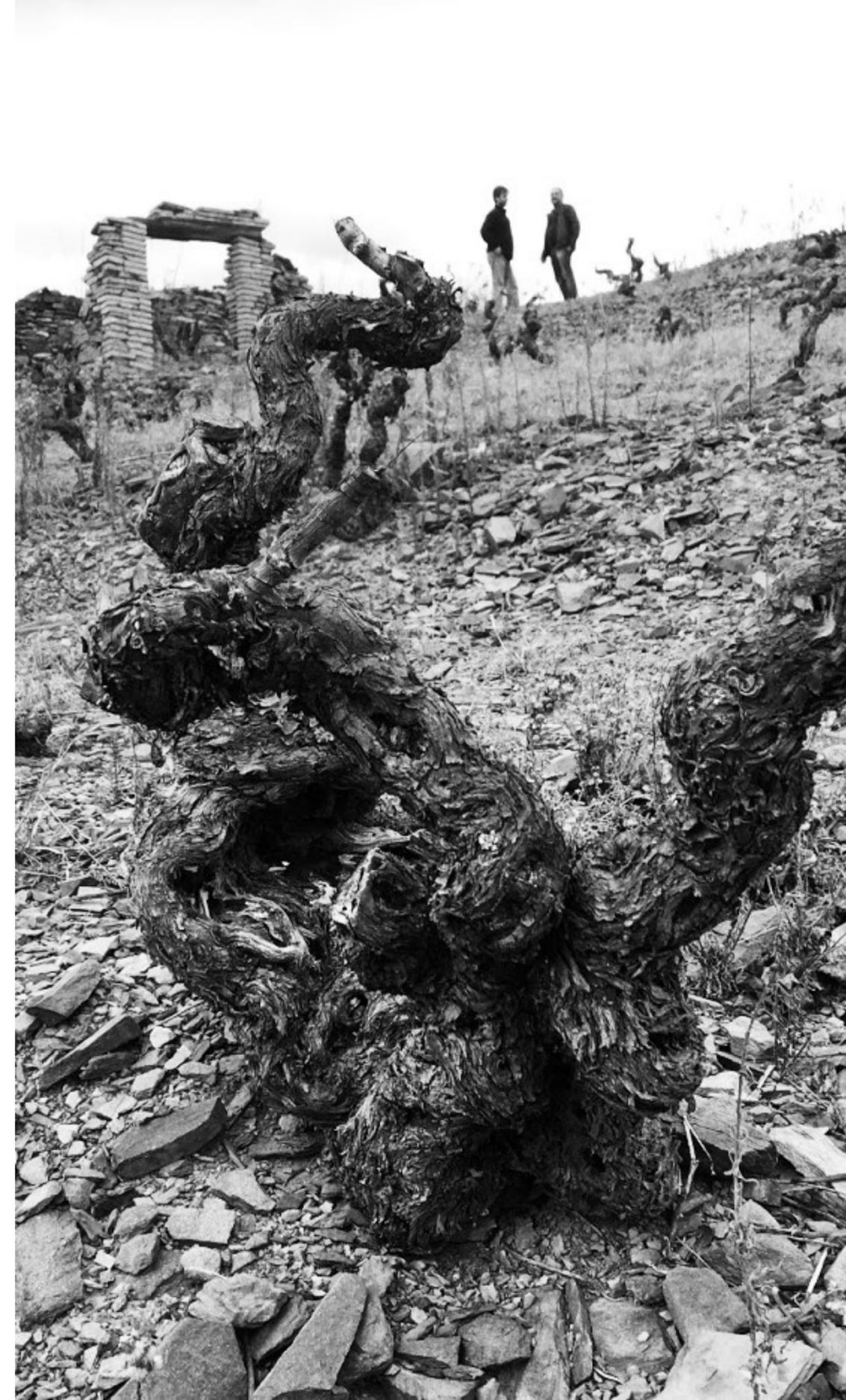


# Centenary Vineyards

Velles Vinyes

Столетние виноградники  
Кариньена, менее 400 грамм  
с лозы (Gran DECLARA).

Одна из виноделен с большим  
количеством столетних  
виноградников в Приорате.

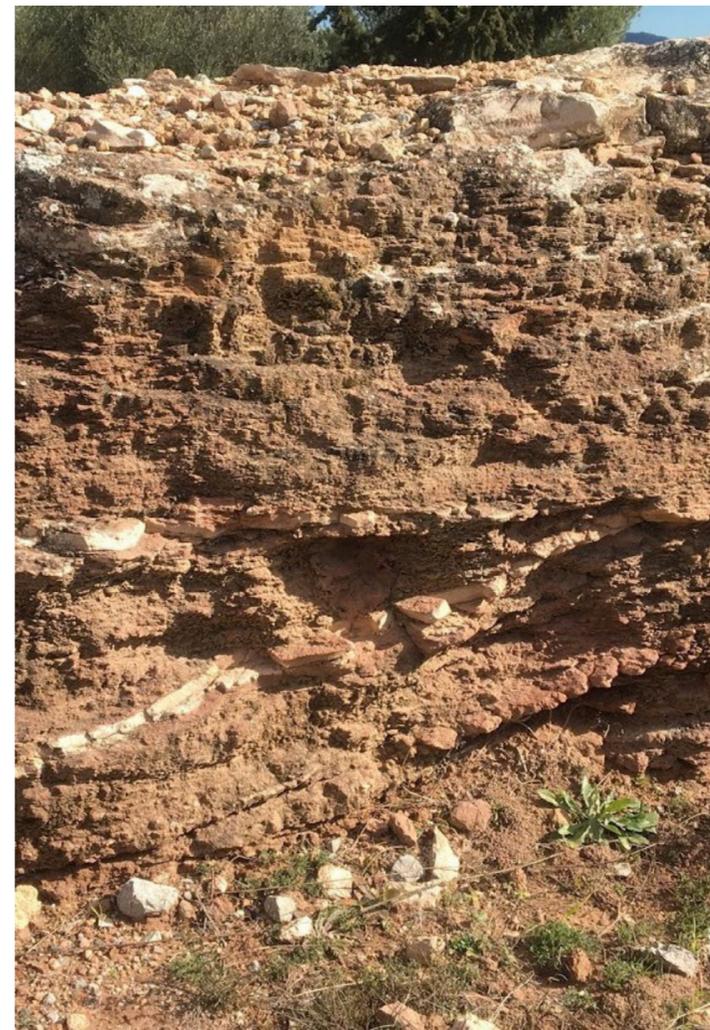


# Mountain Wines

Декларация добровольно вывела винодельню из состава DO Montsant в 2017 году.

С января 2018 года виноградники и винодельня, которые были сертифицированы как DO Montsant, теперь производятся в независимой внешней системе контроля качества и аудита под названием «Mountain Wines (MWEM)», поддерживаемой испанским и европейским правительствами.

Теперь у нас есть качество ISO! Все вина MWEM, которые мы производим, основаны на органическом земледелии для достижения более высокого качества и защиты терруара и окружающей среды в наших собственных поместьях в Эль Молар.



# Mountain Wines

Укрепление терруара, ограниченное владениями собственной компании Declara в городе Эль-Молар.

Для защиты окружающей среды не используются химические культуры, такие как гербициды, пестициды и т.д.

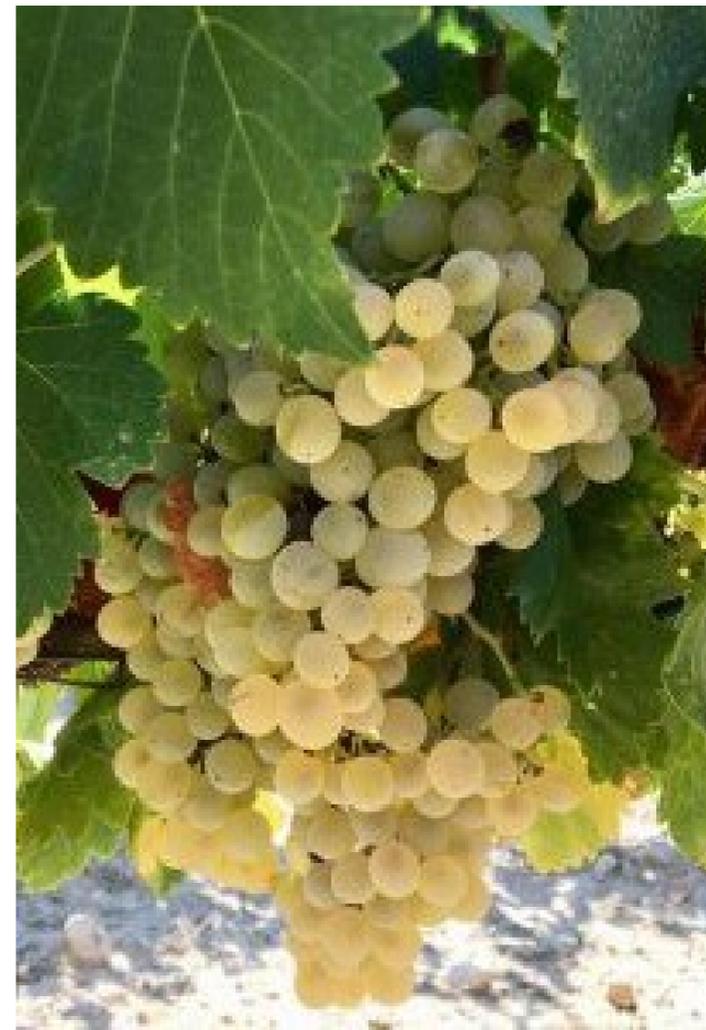
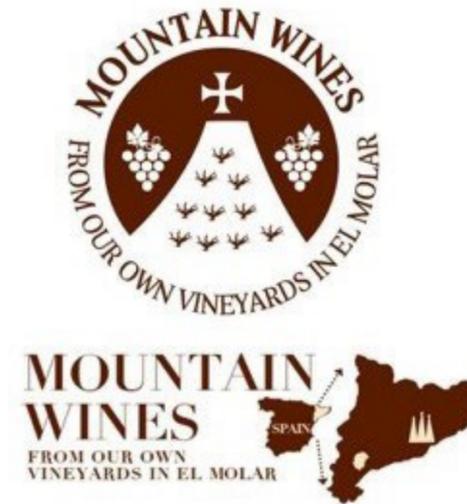
Сбор урожая вручную, обрезка, сбор урожая вручную.

Более 90% составляют местные сорта Гарнача (черный, белый) и Кариньена. Более 70% всех виноградников старше 35 лет.

Сложный и разнообразный смешанный состав почвы, включая богатую минералами сланцевую почву «Licorella» (сланец), «Rohm» (соты), глина, известняк.

Более половины террасы и виноградника простираются на склоне с крутизной более 25°. Количество осадков примерно 200 л/м<sup>2</sup> в год. Утром и ночью, летом и зимой большая разница температур.

Прошли строгий аудит испанского национального органа по аккредитации.



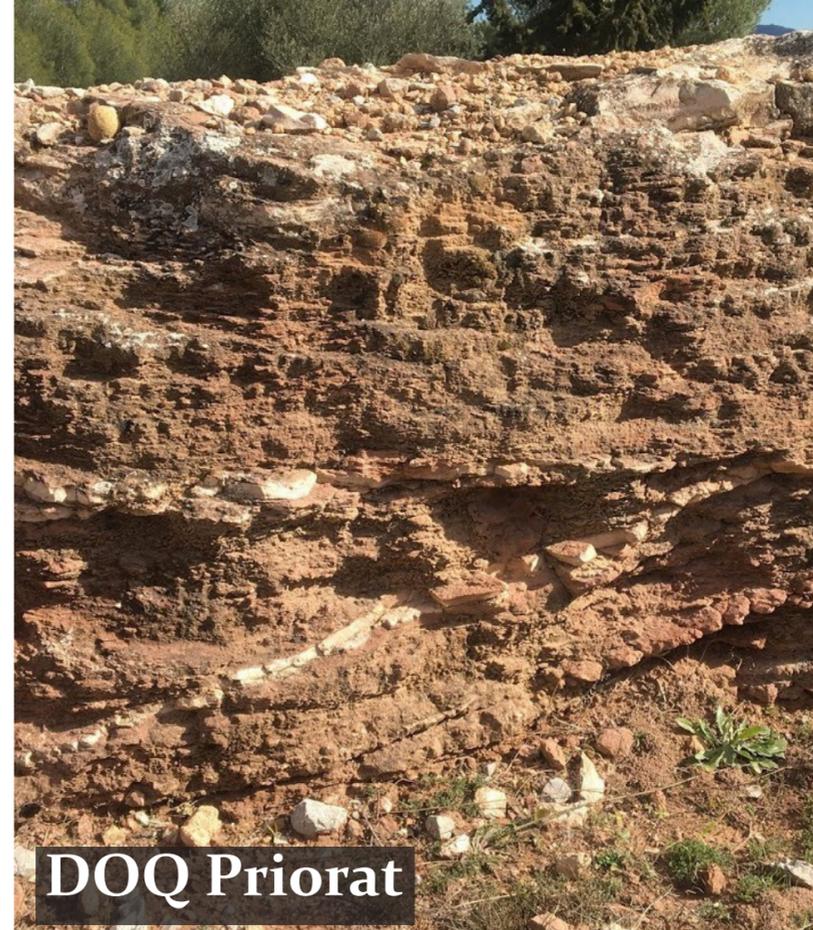
# Разница между DOQ Priorat и Mountain Wines (MWEM)

Выращивание винограда с уважением к природе, а также философия винодела, ориентированная на высокое качество.

Единственное отличие — это:

DOQ Priorat = Licorella (сланец).

MWEM = глина, известняк, ликорелла (сланец) и т.д.



DOQ Priorat



Mountain Wines (MWEM)



## Причина создания Mountain Wines (MWEM)

Вникая в терруар особого городка Эль Молар, использовать эту землю для производства высококачественных вин. Продолжить органическое выращивание, уважая природу.

Сделать прослеживаемость более четкой. Сделать городок Эль Молар более популярным.

Сохранять оригинальное сельское хозяйство, культуру и ландшафты, которые передавались в течение долгого времени. Одним словом, быть более устойчивыми.

# DECLARA Blanc de Bota

D.O.Q. PRIORAT

Сорт винограда: Garnacha Blanca 100% (лозы – 50 лет)

Алкоголь: 14%

Высота: 340–400 м

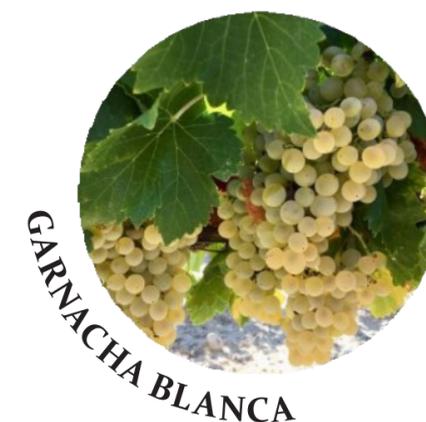
Регион: Испания–Каталония–Приорат–Эль Молар.

Почва: Сланец.

Винификация: 3-х дневная мацерация, спиртовое брожение в 600-литровых бочках на аборигенных дрожжах.

Выдержка: 15 месяцев во французской бочке.

Характеристика: Ароматический букет вина довольно насыщенный, изобилует щедрыми нотами спелых белых фруктов. Приятный и сбалансированный вкус вина отличается тонкими нотами белых цветов.



# DECLARA Priorat

D.O.Q. PRIORAT

Сорт винограда: Cariñena 45%, Garnacha Negra 45%, Merlot 10%

Алкоголь: 14%

Высота: 235–320 м

Регион: Испания–Каталония–Приорат–Эль Молар.

Почва: Сланцевый камень на террасах.

Винификация: Мацерация в течение 8 дней, ферментация в 5000-литровых резервуарах из нержавеющей стали с местными дрожжами.

Выдержка: 9 месяцев во французских бочках.

Характеристика: Цвет красный с фиолетовыми оттенками.

На носу ряд ароматов розмарина и цветов, таких как свежие фиалки, черные и красные фрукты, какао и табак.

Вкус вина приятный, очень свежий, с острыми фруктовыми оттенками, сладковатыми бальзамическими нотками, яркой кислотностью и долгим фруктовым послевкусием.



CARIÑENA



GARNACHA NEGRA



MERLOT

# DECLARA Vinyes Centenàries

## Mountain Wines

Виноград: Carignan 100% (лозы старше 100 лет)

Алкоголь: 14%

Высота: 380–420 м

Регион: Испания–Каталония–Приорат–Эль Молар.

Почва: Смесь глины и песка на террасах с присутствием сланцевого камня.

Винификация: 20-дневная мацерация, спиртовая ферментация в 225-литровых бочках с использованием местных дрожжей.

Выдержка: 24 месяца во французских бочках.

Характеристика: Вишневый цвет. Ароматы специй, ванили и бальзамика, мяты и какао. Во рту он очень элегантный и соблазнительный, округлыми танинами, а финиш очень длинный и сбалансированный.



# Declara Garnatxa Blanca Mountain Wines

Mountain Wines

Виноград: Garnacha Blanca 100%

Алкоголь: 14%

Высота: 235-305 м

Регион: Испания – Каталония - регион Приорат – деревня Эль Молар

Почва: Смесь глины и песка на террасах с присутствием сланцевого камня

Винификация: Холодная мацерация 3 часа, спиртовое брожение в стальных терморегулируемых чанах по 10000л с использованием местных дрожжей

Выдержка: 3 месяца в бочках на дрожжевом осадке

Характеристика: Сливочная текстура, свежее, фруктовое и элегантное



# Declara Garnatxa Negra Mountain Wines

Mountain Wines

Виноград: Garnacha 100%

Алкоголь: 14%

Высота: 180-220 м

Регион: Испания – Каталония - регион Приорат – деревня Эль Молар

Почва: Смесь глины и песка на террасах с присутствием сланцевого камня

Винификация: Мацерация 3 дня, спиртовое брожение в стальных терморегулируемых чанах по 10000л с использованием местных дрожжей

Выдержка: 3 месяца во французских дубовых бочках

Характеристика: Сочное и свежее, со сладкими фруктовыми ароматами



# Declara Seleccio Especial Mountain Wines

## Mountain Wines

Виноград: Cariñena 70%, Garnacha 30%, только урожай старых лоз

Алкоголь: 14%

Высота: 350-380 м

Регион: Испания – Каталония - регион Приорат – деревня Эль Молар

Почва: Смесь глины и песка на террасах с присутствием сланцевого камня

Винификация: Мацерация 15 дней, спиртовое брожение в бочках по 600л и в стальных чанах по 5000л, с использованием местных дрожжей

Выдержка: 14 месяцев во французских дубовых бочках

Характеристика: Насыщенное, минеральное, освежающее, округлое и элегантное





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

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

Тел.: +7 (495) 989 24 14