

BODEGAS  
BURGO VIEJO



R I O J A





# Burgo Viejo

С 1950 года Burgo Viejo представляет новый способ понимания Риохи, объединяя гордость своих многовековых традиций с новаторским духом, который всегда находится на переднем крае.

Виноделы возделывают свои виноградники на нескольких гектарах, чтобы предложить лучший виноград, которым управляет высококлассная техническая команда и превращает его в самые ценные виноградники мира.

На престижных международных конкурсах Decanter, International Wine Challenge и Mundus Vini винодельня признана одной из лучших в Испании.

Так, публикации Wine Advocate — Robert Parker.

Burgo Viejo — это больше, чем Rioja!



BODEGAS  
BURGO VIEJO  
  
RIOJA

## Palacio del Burgo Blanco organic

**АППЕЛЛАСЬОН:** D.O.Ca. Rioja

**СОРТ:** Tempranillo Blanco и Viura

**АЛКОГОЛЬ:** 13,5%

**ВИНИФИКАЦИЯ:** Это вино происходит из виноградника в Альфаро, состоящего из железистой глины и аллювиальных солей в месте с идеальным микроклиматом. Легкое прессование винограда. Ферментация при контролируемой температуре в емкости из нержавеющей стали.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:** вино блестящего бледно-желтого цвета. Элегантный и очень фруктовый аромат, с нотами груши. Вкус интенсивный, фруктовый со свежей сбалансированной кислотностью.

**FOOD PAIRING:** блюда из белой рыбы и риса и морепродукты.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10-12°C



BODEGAS  
BURGO VIEJO  
  
RIOJA

## Palacio del Burgo Tinto

---

**АППЕЛЛАСЬОН:** D.O.Ca. Rioja

**СОРТ:** Tempranillo

**АЛКОГОЛЬ:** 13,5%

**ВИНИФИКАЦИЯ:** Single vineyard; ручной сбор. Удаление гребней и легкое дробление винограда. Ферментация при контролируемой температуре в резервуарах из нержавеющей стали.

Яблочно-молочное брожение в бетонных резервуарах.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:** вино является прекрасным примером Темпранильо из Риохи: глубокий вишнево-красный цвет с фиолетовыми оттенками; интенсивный фруктовый аромат ежевики и лакрицы; вкус яркий с гладкими танинами и длительным послевкусием.

**FOOD PAIRING:** красное мясо и испанский тапас.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 14-16°C



BODEGAS  
BURGO VIEJO  
  
RIOJA

## Palacio del Burgo Crianza

---

**АППЕЛЛАСЬОН:** D.O.Ca. Rioja

**СОРТ:** Tempranillo

**АЛКОГОЛЬ:** 13,5%

**ВИНИФИКАЦИЯ:** Single vineyard; Ручной сбор; Удаление гребней и легкое дробление винограда. Ферментация при контролируемой температуре в резервуарах из нержавеющей стали. Яблочно-молочное брожение происходит в бетонных емкостях. Выращено в Баррики из американского мелкозернистого дуба объемом 225 л на 12 месяцев.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:** вино интенсивного вишнево-красного цвета с рубиновыми оттенками. Баланс фруктовых ароматов лесных ягод, ванили и специй. Вкус структурированный, бархатистый и очень стойкий.

**FOOD PAIRING:** красное мясо, барбекю и сыр.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16-17°C



BODEGAS  
BURGO VIEJO  
  
RIOJA

## Palacio del Burgo Reserva

**АППЕЛЛАСЬОН:** D.O.Ca. Rioja

**СОРТ:** Tempranillo 100%

**АЛКОГОЛЬ:** 13,5%

**ВИНИФИКАЦИЯ:** удаление гребней и легкое дробление винограда. Ферментация при контролируемой температуре в танках из нержавеющей стали. Яблочно-молочное брожение происходит в бетонных емкостях. Выдержка в барриках из американского дуба — 50% и французского дуба — 50% объемом 225 л 18 месяцев.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:** вино темно-красного рубинового цвета с нотками варенья из лесных ягод, специй и дуба. Вкус показывает элегантность винограда Темпранильо со спелыми фруктами и вкусными танинами.

**FOOD PAIRING:** красное мясо, дичь и сыр Манчего.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16-17°C



BODEGAS  
BURGO VIEJO  
  
RIOJA

## Palacio del Burgo Gran Reserva

**АППЕЛЛАСЬОН:** D.O. Ca. Rioja

**СОРТ:** Tempranillo 100%

**АЛКОГОЛЬ:** 13,5%

**ВИНИФИКАЦИЯ:** удаление гребней и легкое дробление винограда. Ферментация при контролируемой температуре в резервуарах из нержавеющей стали. Яблочно-молочное брожение происходит в бетонных емкостях. Выдержка в барриках из французского дуба объемом 225 л 24 месяца.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:** вино представляет лучшее из классической Риохи — элегантный гранатовый цвет с терракотовыми оттенками и удивительно сложный аромат лесных ягод, эвкалипта и специй. Элегантный вкус большой сложности и длительных ощущений. Это превосходный образец одного из величайших вин мира.

**FOOD PAIRING:** красное мясо.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16-17°C



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