



## BODEGAS HERMANOS SASTRE

Бодегас Эрманос Састре

Семейное хозяйство Эрманос Састре расположено в сердце винодельческой области Рибера дель Дуэро в городке ла Орра. Двум братьям-основателям бодеги Педро и Хесусу Састре по наследству достались уникальные виноградники, одни из самых старых в Рибере. В 1992 году они собрали свой первый урожай с 60 га и громко заявили о появлении новой винодельни Эрманос Састре. С первых же миллезимов вина бодеги стали получать высокие оценки критиков и к концу XX века винодельня Састре прочно заняла место в элите испанских вин.

В 2002 году неожиданно в автокатастрофе погиб Педро, отвечавший за все винификационные процессы. Эта потеря была вдвойне тяжелым ударом для семьи. Но Хесус не только не отказался от винодельне, а создал особое кюве, посвященное их совместному с братом проекту бодеги. И назвал это вино Pesus (ПедроХесус).

Философия хозяйства сочетает в себе новый элегантный стиль, не свойственный традиционной Испании, и классическую линейку наименований по выдержке в бочках (робле, крианса, ресерва...). Средний объем производства — 80 000 бутылок/год.

Чтобы поддержать ценные лозы и «омолодить» почву в хозяйстве применяются только органические и биодинамические принципы виноградарства.

Гордость дома Эрманос Састре — паго Санта Крус, отдельный виноградник с уникальным терруаром и очень старыми лозами темпранильо (более 80 лет). Оно дает начало трем кюве: собственно Паго Санта Крус и в лучшие годы Паго Санта Крус Ресерва, а также вину Песус, получившее в 2001 году оценку Робертом Паркером 98 баллов и сравнимое с другой звездой Риберы — вином Пингус Питера Сиссека.

Другое топовое вино хозяйства — Рехина Бидес, 100% темпранильо, выходящее объемом всего 500 ящиков отчетливо демонстрирует потенциал терруара «золотой мили» виноградников Риберы дель Дуэро.

### ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

#### Красные вина:

Vina Sastre Roble Ribera del Duero DO  
 Vina Sastre Crianza Ribera del Duero DO  
 Vina Sastre Reserva Ribera del Duero DO  
 Vina Sastre Pago de Santa Cruz Ribera del Duero DO  
 Vina Sastre Pago de Santa Cruz Gran Reserva Ribera del Duero DO  
 Regina Vides Ribera del Duero DO  
 Pesus Ribera del Duero DO



## VINA SASTRE ROBLE RIBERA DEL DUERO DO

Винья Састре Робле Рибера дель Дуэро DO

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Ribera del Duero DO.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор винограда вручную, долгая мацерация и ферментация в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка — 7 месяцев в 2-летних бочках американского дуба.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** интенсивный фиолетово-красный цвет и ароматы какао, специй и спелых фруктов. Свежее и сочное во вкусе, с легкими танинами и приятными ягодными оттенками в послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошее сопровождение всей трапезы, от мясных закусок до сложных мясных блюд.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, Л
2006	0,75



## VINA SASTRE CRIANZA RIBERA DEL DUERO DO

Винья Састре Крианса Рибера дель Дуэро DO

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Ribera del Duero DO.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо. Средний возраст лоз — 40 лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор винограда вручную, выдержка в течение 12-ти месяцев в новых французских барриках.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** красивый фиолетовый цвет и роскошные ароматы трюфеля, фруктового джема и фиалки. Очень элегантное во вкусе, с крепкой структурой, приятными танинами и сладковатыми нотками фруктов и карамели в послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо сочетается с мясными блюдами на гриле или под соусом и твердыми сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, Л
2004	0,75
2005	0,75



## VINA SASTRE RESERVA RIBERA DEL DUERO DO

Винья Састре Ресерва Рибера дель Дуэро DO

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Ribera del Duero DO.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо. Возраст лоз — более 60 лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор винограда вручную, выдержка в течение 24-х месяцев в американском дубе.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** темно-рубиновый цвет с гранатовыми оттенками и комплексный букет спелых ароматов вишни, лакрицы и пряностей. Полнотелое, объемное во вкусе, с бархатистыми танинами, гибкой структурой и фруктовыми оттенками в послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к свинине с пряностями, блюдам из красного мяса на гриле и выдержанным сырам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, Л
2000	0,75



## VINA SASTRE PAGO DE SANTA CRUZ RIBERA DEL DUERO DO

Винья Састре Паго де Санта Крус Рибера дель Дуэро DO

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Ribera del Duero DO.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо. Возраст лоз — более 65-ти лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор винограда вручную, выдержка в течение 18-ти месяцев в новых бочках американского дуба.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** густой красно-рубиновый цвет с пурпурными оттенками. В бокале раскрывается букет, насыщенный ароматами шоколада, кофе, ежевики и черносмородинового джема. Очень плотное, концентрированное во вкусе, с мягкой текстурой, зрелыми танинами и нотками карамели в послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к сложным мясным блюдам под красным соусом с пряностями и выдержанными сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л
2003	0,75



## VINA SASTRE PAGO DE SANTA CRUZ GRAN RESERVA RIBERA DEL DUERO DO

Винья Састре Паго де Санта Крус Гран Ресерва Рибера дель Дуэро DO

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Ribera del Duero DO.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо. Средний возраст лоз — 80 лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выпускается в особенно удачные годы урожая. Сбор винограда вручную, выдержка не менее 20-ти месяцев в новых французских барриках.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** глубокий вишневый цвет с красно-рубиновыми оттенками. Ароматы переспелых красных ягод, фруктов, фиалки и какао переходят в минеральные и бальзамические тона. Полнотелое, превосходно структурированное, объемное во вкусе с бархатистыми танинами и оттенками корицы, апельсиновой корочки и кедра в долгом послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** это сложное и мощное вино рекомендуется подавать к комплексным мясным блюдам с пряными травами и под соусом и к выдержанным сырам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л
1996	0,75
1999	0,75



## REGINA VIDES RIBERA DEL DUERO DO

Рехина Бидес Рибера дель Дуэро DO

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Ribera del Duero DO.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо. Возраст лоз — 60–90 лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор винограда вручную, выдержка не менее 18-ти месяцев в новых французских барриках.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** интенсивный вишнево-рубиновый цвет с фиолетовыми оттенками, теплый аромат спелой сливы, жареного кофе и пряностей (корицы, перца, ванили). Плотное и объемное во вкусе, с крепкой структурой, мощными танинами, элегантными оттенками специй в послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо сочетается с блюдами из дичи, говядины несильной прожарки под красным соусом, телятины и выдержанными сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л
2003	0,75



## PESUS RIBERA DEL DUERO DO

Песус Рибера дель Дуэро DO

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Ribera del Duero DO.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** темпранильо, каберне совиньон, мерло. Возраст лоз — более 80-ти лет.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор винограда вручную, выдержка не менее 22-х месяцев в новых французских барриках.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** темный рубино-гранатовый цвет и яркие ароматы спелой сливы и жареных кофейных зерен. В бокале первые ароматы переходят в минеральные и пряные оттенки, сопровождаемые тонами мяты и сандалового дерева. Вкус обладает удивительной мощностью и элегантностью, с крепкими бархатистыми танинами, великолепной структурой и ароматами какао, кофе и пряных трав в длительном послевкуссии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** идеальное сопровождение к мясным блюдам, таким как оленина, баранина и телятина на гриле под соусом и к твердым сырам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л
2005	0,75

