

Ла Флер Вивальтус / La Fleur Vivaltus

TA 94
 RP 93
 JA 93
 GP 93

Испания, Кастилия и Леон / DO Ribera del Duero

Красное тихое, сухое, 14,5%



10 990 ₽



Темпранильо - 97%, каберне совиньон -3%



Традиционная ферментация в стальных ёмкостях при 28° С, малолактика. Выдержка в течение 12 месяцев 10% кюве в яйцевидных ёмкостях, 90% – во французских бочках (85% в бочках второго пассажа, 15% – в новом дубе).



Интенсивного рубиново-вишнёвого цвета.



Интенсивный аромат раскрывается оттенками чёрных ягод с флоральными нюансами. Специи, бальзамические тона, розмарин, тимьян, а также табачные нотки.



Аккомпанемент к стейку рибай, гуляшу и мясу по-французски.



Комплексное вино с очаровательной кислоткой и мягкой текстурой. Слива, чёрная смородина, ежевика, а также лакрица, ваниль и специи. Элегантное длительное послевкусие.



94/100 – Tim Atkin
 93/100 – Robert Parker
 93/100 – Jane Anson
 93/100 – Guia Penin



Этот проект семьи Ильера, созданный в сотрудничестве с величайшим мастером своего дела, виноделом Petrus, Жан-Клодом Берруэ, отражает как уникальное расположение винодельни, так и французский стиль в Рибера-дель-Дуэро. Само название является аббревиатурой: «vida» («жизнь») и «altura» («высота»).

Ла Флёр Вивальтус – это современное, прямолинейное и выразительное вино. Виноград собирается со старых лоз, возраст которых колеблется от 70 до 100 лет. Часть винограда собирается с виноградников, расположенных на высоте 900-1000 метров над уровнем моря!

