

Najnowsze nagrody przyznane naszym winom:

La Rioja Alta Vina Ardanza 2000 - Królowa hiszpańskich win czerwonych. Klasyczna Rioja w starym stylu wytwarzana wedle ściśle określonych zasad przekazywanych z pokolenia na pokolenie kolejnym właścicielom winiarni. Wino koloru dojrzałej czereśni, przejrzyste i lśniące o aromatach owoców kandyzowanych z korzenną i ziemistą nutą. Wino o silnej strukturze, jednak niezwykle delikatne i eleganckie z długim finiszem i bardzo szerokim wachlarzem smaków skomponowanych z owoców i wanilii wywodzącej się z dębowych beczek, w których wino leżakowało przez trzy lata, będąc w tym czasie sześciokrotnie ręcznie stabilizowane przy blasku świateł.

90 punktów od Roberta Parkera
90 punktów w Tanzer's
90 punktów w Guia Peñin



La Rioja Alta Vina Arana 2001 - Szlachetne wino o wiśniowym kolorze z fioletowymi refleksami oraz intensywnych aromatach i wanilii wywodzącej się z dębowych beczek, w których wino leżakowało przez trzy lata, będąc w tym czasie sześciokrotnie ręcznie stabilizowane przy blasku świateł. Wyraźne nuty orzecha kokosowego. W smaku doskonale zbalansowane o doskonałej strukturze i miękkich taninach, które nadają mu finezji i aksamitności.

91 punktów w Tanzer's



La Rioja Alta Vina Alberdi 2003 - Szlachetne wino o błyszczącym wiśniowym kolorze typowym dla win z tego regionu oraz idealnej kompozycji owoców i wanilii wywodzącej się z dębowych beczek, w których wino leżakowało przez rok, będąc w tym czasie czterokrotnie ręcznie stabilizowane przy blasku świateł. Wino o dużym ciele, a zarazem gładkie, eleganckie, z miękkimi taninami i subtelnymi akcentami wanilii.

90 punktów od Roberta Parkera
90 punktów w Tanzer's



Quinta do Crasto Reserva 2007 - Potężne i intensywne wino o kolorze wiśniowej czerwieni z fioletowymi odcieniami. Bukiet obfity w aromaty dojrzałej śliwki, jagód, z akcentami przypraw oraz czekolady, wywodzącej się z dębowej beczki, w której wino dojrzewało przez osiemnaście miesięcy. W ustach pełne, bogate ze skoncentrowanym owocem oraz dębowym posmakiem, doskonale zbalansowane wino z solidną strukturą tanin oraz długim finiszem.

94 punkty od Parkera



Quinta do Crasto Porto Vintage 2004 - "Vintage" - wino, pochodzące tylko z najlepszych roczników, dojrzewa w beczkach 2 lata, a następnie jest butelkowane. Jego fenomen polega na tym, iż jest ono długowieczne i nie powinno się go pić zaraz po butelkowaniu, jest ono przeznaczone do wieloletniego leżakowania w domowych piwniczkach. Wraz z wiekiem jego poziom cukru oraz alkoholu spada, za to jego bukiet oraz smak zdecydowanie się pogłębia i uszlachetnia. Quinta do Crasto Vintage Porto jest produkowane w tradycyjny sposób. Grona są ręcznie zbierane, oraz miazdzone przy pomocy stóp w tradycyjnych „lagarach”. Proces fermentacji zachodzi przy naturalnych drożdżach, w celu przerwania fermentacji do moszczu dodawane jest brandy. Wino jest butelkowane bez uprzedniego filtrowania, czy klarowania, dlatego osad w nim jest rzeczą naturalną. Przed wypiciem zalecana jest dekantacja.

Wino o czarnym kolorze, głębokich aromatach jagód z domieszką subtelnego kakao. Elegancki początek, potężne ciało oraz intensywne, a zarazem aksamitne taniny. W smaku kontynuacja dojrzałych czereśni, śliwek oraz owoców leśnych. Mocna struktura oraz długi finisz.

Brazowy Medal i tytuł 3 najlepszego wina słodkiego od Magazynu Wino.

