

# CABERNET SAUVIGNON RESERVE BARKAN

## КАБЕРНЕ СОВИЊОН РЕЗЕРВ БАРКАН



**Вино красное сухое**

**Регион:** Израиль, регион Галиль

**Сорт винограда:** 100% Каберне Совињон

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем производства:** 200000 бутылок

История винодельни Barkan началась в 1899 году с небольшого винного завода, построенного Соломоном Фридманом для производства бренди, коньяка и сладких вин. В 1964 году собственником компании стал пищевой холдинг "Тнува". Позднее был построен винодельческий завод. А в 1990 году Яир Лернер и Шмоэль Боксер приобрели винодельческую компанию и основали Barkan Wine Cellars.

Компания Barkan является одной из крупнейших в Израиле, 25% акций винного холдинга принадлежит государству. Баркан - второй по величине винный производитель Израиля.

С 1999 года компания развивает новые мощности в Киббуце Хулда. Здесь производство снабжено современным оборудованием, кондиционированными складами, что гарантирует качество вин. Посетители завода могут посещать не только производственные помещения, которые являются старейшими в Израиле, а так же комнаты дегустаций и винный музей.

Продукция компании очень популярна и сертифицирована как кошерная. Благодаря разнообразному ассортименту вин, компания Баркан получила не одну золотую медаль на выдающихся международных соревнованиях.

### Терруар:

Виноград для этого вина собирается на 5 виноградниках, два из которых располагаются в Голанских высотах, три - на территории Верхней Галилеи.

### Винификация и выдержка вина:

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута.

Выдержка вина: 14-20 месяцев в дубовых бочках.

Стиль вина в лучших традициях Старого Света.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Глубокий гранатовый.

**Аромат:** Богатый классический бордосский стиль, с ароматами вишни, леса и шоколада.

**Вкус:** Вино обладает прекрасной структурой округлых танинов и сбалансированной кислотностью.

### Гастрономические рекомендации:

Различные мясные блюда, выдержанные сыры, а также шоколадные десерты.

Температура подачи: 18°C.



### Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'12 - 89 баллов.