

# GALIL YIRON ГАЛИЛЬ ИРОН



## Вино красное сухое

**Регион:** Израиль, Верхняя Галилея.

**Сорта винограда:** 47% Каберне Совиньон, 40% Мерло, 8% Пти Вердо, 5% Каберне Фран.

**Содержание алкоголя:** 15%.



Предприятие основано в 2000 году, как совместный проект всемирно известной Golan Heights Winery и Kibbutz Yiron, Galil Mountain Winery и объединяет лучшие традиции и технологии виноделия.

У хозяйства имеются собственные виноградники, расположенные в зоне Верхняя Галилея. Регион Галилея считается одним из лучших винодельческих районов Израиля.

Эта инновационная и современная винодельня, возрождающая богатую историю виноделия региона, насчитывающую более 2000 лет.

Винодельня Galil Mountain располагает шестью виноградниками в районе Верхней Галилее с различными природно-климатическими условиями. Лозы расположены на высоте до 850 метров над уровнем моря. Благодаря этому на виноградниках днем достаточно тепло, а ночью прохладно. Почвы состоят из известняка, кремния и базальта. Все это обеспечивает оптимальные условия для получения вин высокого качества от хозяйства Galil Mountain.

**Винификация и выдержка вина:** вино вызревает 16 месяцев в бочках из французского дуба.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** ярко-фиолетовый.

**Аромат:** интенсивные ноты спелой черники, свежей малины и черной вишни, сопровождаемые ароматами мускатного ореха и жженого дуба.

**Вкус:** яркий и мощный, с долгим послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** хорошо сочетается с интенсивными мясными блюдами и мясом на гриле, с различными видами паст, и даже с сочным куском пирога. Температура подачи: 18 °С.