

# MARSELAN RESERVE RECANATI МАРСЕЛАН РЕЗЕРВ РЕКАНАТИ



**Вино красное сухое**

**Страна:** Израиль

**Регион:** Галилея

**Сорт винограда:** 100% Марселан

**Содержание алкоголя:** 14%



Винодельня Recanati была основана в 2000 году Ленни Реканати и Ури Шакедом. Главной целью деятельности хозяйства стало производство оригинальных вин, которые лучше всего отражают местный терруар, из международных и средиземноморских сортов винограда.

С этой целью в долине Хефер был основан винный завод, оснащённый современным оборудованием. Для помощи и консультаций был приглашен крупный международный эксперт, Гил Шатсберг, который помог выбрать участки земли и заложить виноградники в Верхней Галилее, долине Элла и Нижней Галилее.

Шатсберг - выпускник Калифорнийского университета в Дэйвисе. Он приобрел огромный опыт благодаря своей работе на виноградниках Напы и Сономы.

На сегодняшний день компания Реканати выпускает 4 линейки вин - «Upper Galilee», «Yasmin», «Special Reserve» и «Reserve». Все производимые вина являются кошерными и подходят для празднования Песах.

## **Терруар:**

Климат региона Галилея субтропический, средиземноморского типа, относительно влажный на севере, полупустынный и пустынный на юге. Именно поэтому, на некоторых виноградниках применяется искусственное орошение. Почвы разнообразные, но преобладающими являются каменистые, известняковые и галечниковые.

Сорт Марселан является новым сортом винограда для Израиля. Он родился на юге Франции в 60-х годах XX века. Лозы Марселана очень плодovиты, поэтому, чтобы поддерживать низкую урожайность, проводится зеленый сбор.

## **Винификация и выдержка вина:**

Вино созревает в течение 12 месяцев в бочках из французского дуба, примерно половина из которых новые, а затем разливается по бутылкам после легкой фильтрации.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** тёмно-рубиновый.

**Аромат:** насыщенный, интенсивный: в нем много вяленых ягод, засахаренных фруктов, цветов и средиземноморских трав.

**Вкус:** полнотелое вино, с мощными, но мягкими и округлыми танинами, а также долгим ягодным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** отличный вариант для сочетания с красным мясом, дичью, выдержанными сырами. Температура подачи: 16-18 °С.