

THE FOUNDER BUENA VISTA

ФАУНДЕР БУЭНА ВИСТА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Sonoma AVA, Калифорния

Сорта винограда: 50% Каберне Совиньон, 30% Мальбек, 10% Пти Вердо, 10% Шарбоно

Содержание алкоголя: 15%

Винодельня «Buena Vista» имеет богатое восхитительное наследие, и по праву считается первой и, безусловно, самой легендарной винодельней в Калифорнии.

Основатель винодельни – венгерский граф Агостон Харашти, жизнерадостный и эксцентричный человек. Считается, что именно он впервые привез в Калифорнию знаменитейшие европейские сорта винограда, такие как Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Пино Нуар и др., которые впоследствии принесли калифорнийскому вину мировую известность.

Вино **Founder** создано в честь основателя винодельни Буэна Виста, графа Агюштона Харашти, который сыграл важную новаторскую роль в создании калифорнийских вин. Вино Фаундер является символом верности традициям. Щит с изображением семейного герба украшает бутылку.

Терруар:

Север округа Сонома отличается теплым климатом, в то время как на юге климат более прохладный из-за влияния океана. Почвы: разнообразные, от малопродуктивных суглинков до плодородных аллювиальных.

Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая осуществляется вручную. Ягоды дважды перебираются. После отделения от гребней замачиваются на несколько дней. Мацерация составила 20-30 дней для максимального экстрагирования необходимых веществ.

Выдержка: 20 месяцев во французских барриках (50% новые).



Оценки и рейтинги:

Robert Parker'12 – 94+ балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный темно-красный.

Аромат: Черная смородина и черника, пряные нотки, имбирь и ваниль, кедр и фиалка.

Вкус: Полнотелое, насыщено танинами, фруктовый стиль.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет с дичью, острыми сырами, блюдами из красного мяса. Подавать при температуре вина 16-18 °С.