

# SAUVIGNON BLANC GALIL MOUNTAIN

## СОВИНЬОН БЛАН ГАЛИЛ МАУНТИН



**Вино белое сухое**

**Страна:** Израиль

**Регион:** Верхняя Галилея

**Сорт винограда:** 100% Совиньон Блан.

**Содержание алкоголя:** 13,5%.

Хозяйство Galil Mountain Winery было основано в 2000 году недалеко от кибуца (сельскохозяйственной коммуны) Йирон как совместный проект двух всемирно известных компаний: Golan Heights Winery и Kibbutz Yiron Galil Mountain Winery. Винодельня хозяйства располагается практически на вершине горного хребта Верхняя Галилея. В работе компания сохраняет тонкий баланс между традициями и современными технологиями.

Используя несколько виноградников, современные производственные мощности и проверенный временем опыт, Galil Mountain Winery предлагает отличный выбор вин. Компания является приверженцем концепции устойчивого виноградарства и виноделия и осуществляет деятельность по органическим принципам.

### **Терруар:**

Собственные виноградники хозяйства располагаются в регионе Верхняя Галилея, считающимся одним из лучших винодельческих регионов Израиля.

Предприятие располагает шестью участками виноградников с различными природно-климатическими условиями. Лозы располагаются на высоте 850 метров над уровнем моря. Почвы разнообразные: известковые, кремниевые, базальтовые, глинистые, каменистые.

### **Винификация и выдержка вина:**

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Далее следуют дробление, мягкое прессование, мацерация. Алкогольная ферментация проводится около 3 недель в ёмкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. После этого вино отделяется от тяжелого осадка и несколько месяцев выдерживается в стальных ёмкостях на лёгком дрожжевом осадке.

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута и является кошерным.

### **Оценки и рейтинги:**

Wine Enthusiast'16 – 87 баллов.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** ярко-желтый.

**Аромат:** яркий и интенсивный: оттенки маракуйи, личи, инжира и фейхоа переплетаются с нюансами цитрусовых, свежескошенной травы и кремния.

**Вкус:** освежающий, легкий, с нежной сбалансированной кислотностью.

**Гастрономические рекомендации:** освежающее летнее вино хорошо сочетается с жареной рыбой, сырами или ньокки. Температура подачи: 8-10 °С.