

# CARIGNAN MONFORT BARKAN КАРИНЬЯН МОНФОРТ БАРКАН



## Вино красное сухое

**Регион:** Негев, субрегион Дан

**Сорт винограда:** 100% Кариньян

**Содержание алкоголя:** 11,5%

**Объем производства:** 300000 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:

Виноградники расположены в одном из самых жарких регионов мира – Негев, в горной пустыне, на пологих склонах. Почвы преимущественно песчано-глинистые.

### Винификация и выдержка вина:

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута, кроме того, относится к категории мевушаль. Подходит для праздника Пейсах.

Вино выдерживалось в стальных чанах для сохранения яркого фруктового аромата.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Красивый гранатовый.

**Аромат:** Яркие нотки красной смородины и клюквы, тонкие ноты свежемолотого черного перца.

**Вкус:** Вино обладает средним телом и округлыми танинами.

### Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с мясными блюдами, мясом на гриле, домашней птицей. Температура подачи: 16-18 °С.