

# YASMIN RED RECANATI ЯСМИН РЕД РЕКАНАТИ



**Вино красное сухое**

**Страна:** Израиль

**Регион:** Галилея

**Сорта винограда:** 80% Каберне Совиньон, 20% Мерло

**Содержание алкоголя:** 13,5%

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 Эллы 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.

## **Винификация и выдержка вина:**

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Далее следуют прессование и медленная ферментация при контролируемой температуре в чанах из нержавеющей стали.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** красно-рубиновый.

**Аромат:** насыщенный, интенсивный: угадываются нотки сливы, чернослива, вяленой вишни, черного молотого перца и табака.

**Вкус:** утонченный, со сбалансированной кислотностью, мягкими и сочными танинами, богатыми фруктовыми нотами, нюансами табака и ягод в послевкусии.

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