

PINOTAGE RESERVE BARKAN

ПИНОТАЖ РЕЗЕРВ БАРКАН



Вино красное сухое

Регион: Judean Hills

Сорт винограда: 100% Пинотаж

Содержание алкоголя: 13,5%



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 на Иудейских холмах, на каменистых почвах, содержащих туф, красную глину и известняк.

Винификация и выдержка вина:

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута. Выдержка вина на протяжении 12 месяцев в дубовых бочках (50% нового дуба, преимущественно Американского).



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красный.

Аромат: Спелые красные фрукты, элегантные нотки дуба, сладких специй, ванили и кокоса.

Вкус: Вино богато округлыми танинами, в послевкусие нотки пряных трав.

Гастрономические рекомендации:

Отличное сопровождение к мясу на гриле, острым блюдам. Температура подачи 18°C.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 88 баллов.