

# CRAIG R. STAPLETON HALTYRKY КРЕЙГ Р. СТЕПЛЕТОН ХАЛТЫРКИ



**Вино красное сухое**

**Страна:** Чехия

**Регион:** Моравия

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 12,5%

Компания Stapleton&Springer была основана в 2004 году. Бывший посол США Крейг Стэйплтон, адвокат Бенджамин Стэйплтон и винодел Ярослав Спрингер заключили соглашение о создании предприятия, основной целью которого является производство вин самого высокого качества.

Общая площадь виноградников хозяйства – около 20 га. Винодельня Stapleton-Springer специализируется, прежде всего, на производстве красных вин из сорта винограда Пино Нуар. Белые вина создаются из Шардоне. Также в хозяйстве выращиваются такие сорта, как Сен-Лорен и Блау Португизер.

С 2007 года компания полностью перешла на органическое земледелие и производство вин. В 2011 году был получен официальный сертификат. Любовь и почтение к природе, к виноградникам – девиз, который компания пытается донести до потребителя.

Craig R. Stapleton Haltyrky произведено из винограда, выращенного на отдельном винограднике Haltyrky.

## **Винификация и выдержка вина:**

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали, при контролируемых температурах. Выдержка проходит 12 месяцев в дубовых бочках из коммуны Vojetice. Вино не подвергается оклейке и разливается по бутылкам без фильтрации.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** яркий вишнево - красный.

**Аромат:** интенсивный, ягодный. В букете преобладают ноты малины, клубники, ежевики и оттенками кожи.

**Вкус:** округлое, великолепно сбалансированное вино, с яркими нотами клубники, и продолжительным ягодным послевкусием.

## **Гастрономические рекомендации:**

Отлично подойдет к красному мясу, приготовленному на гриле, достойно дополнит вкус мягких и твердых (пармезан) сыров. Температура подачи: 16-18°C.

