

SPECIAL RESERVE RED RECANATI 2016

СПЕЦИАЛ РЕЗЕРВ РЕКАНАТИ 2016



Вино красное сухое

Страна: Израиль

Регион: Галилея

Сорта винограда: 30% Каберне Совиньон, 30% Сира, 17% Пти Сира, 13% Кариньян, 10% Марселан.

Содержание алкоголя: 13,8%

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.

Терруар:

Климат региона Галилея субтропический, средиземноморского типа, относительно влажный на севере, полупустынный и пустынный на юге. Почвы разнообразные, но преобладающими являются каменистые, известняковые и галечниковые.

Линейка вин «Special Reserve» является флагманской для винодельни. Вина данной линейки создаются из винограда, выращенного на лучших участках хозяйства. Процентное соотношение сортов винограда в этом вине варьируется в зависимости от конкретного миллезима. Вино производится только в лучшие годы.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Далее следуют гребнеотделение, прессование и медленная ферментация при контролируемой температуре. Затем вино выдерживается в новых бочках из французского дуба, причем каждый сорт винограда выдерживается отдельно. После этого команда виноделов, проводит серию дегустаций, в ходе которых определяется нужное процентное соотношение сортов в ассамбляже. Когда «структура» вина определена, его возвращают в эти же бочки еще на 18 месяцев. Вино разливается по бутылкам после легкой фильтрации.



Органолептические характеристики:

Цвет: тёмно-красный.

Аромат: открытый, яркий и сложный: в нем угадываются нотки шоколада, вяленых ягод, черного перца, кожи и средиземноморских специй.

Вкус: полнотелое вино со сбалансированной кислотностью, мягкими, шелковистыми танинами и долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: отличный вариант для сочетания с мясными блюдами из красного мяса и дичи. Температура подачи: 16-18 °С.