

ELA GALIL MOUNTAIN ЭЛА ГАЛИЛ МАУНТИН



Вино красное сухое

Страна: Израиль

Регион: Верхняя Галилея

Сорта винограда: 61% Барбера, 30% Сира, 5% Пти Вердо, 4% Гренаш.

Содержание алкоголя: 15%.

Хозяйство Galil Mountain Winery было основано в 2000 году недалеко от кибуца (сельскохозяйственной коммуны) Йирон как совместный проект двух всемирно известных компаний: Golan Heights Winery и Kibbutz Yiron Galil Mountain Winery. Винодельня хозяйства располагается практически на вершине горного хребта Верхняя Галилея. В работе компания сохраняет тонкий баланс между традициями и современными технологиями.

Используя несколько виноградников, современные производственные мощности и проверенный временем опыт, Galil Mountain Winery предлагает отличный выбор вин. Компания является приверженцем концепции устойчивого виноградарства и виноделия и осуществляет деятельность по органическим принципам.

Терруар:

Собственные виноградники хозяйства располагаются в регионе Верхняя Галилея, считающимся одним из лучших винодельческих регионов Израиля.

Предприятие располагает шестью участками виноградников с различными природно-климатическими условиями. Лозы располагаются на высоте 850 метров над уровнем моря. Почвы разнообразные: известковые, кремниевые, базальтовые, глинистые, каменистые.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Далее следуют дробление, мягкое прессование, мацерация. Алкогольное брожение проходит 10-20 дней в контакте с кожицей при контролируемой температуре. Далее проводится малолактическая ферментация, а затем вино выдерживается в течение 12 месяцев в бочках из французского дуба.

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута и является кошерным.

Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'14 – 90 баллов;

Mundus Vini'15 – Gold & Best of Show Israel.

Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный пурпурный.

Аромат: богатый, сложный: ноты вишни, свежей черники и сливового джема переплетаются с нюансами гвоздики, кардамона и кофейных зёрен.

Вкус: яркий, мощный, с бархатистой атаккой и сочными шелковистыми танинами. Послевкусие ягодное, продолжительное.

Гастрономические рекомендации: хорошо сочетается с ярко выраженными блюдами с обилием трав и специй. Температура подачи: 16-18 °С.

