

# SEGAL'S RED СЕГАЛ КРАСНОЕ



**Вино красное сухое**

**Регион:** Негрев, субрегион Дан

**Сорта винограда:** Мерло, Пти Сира, Аргаман

**Содержание алкоголя:** 12%



Основанная в 1990 году Боксером Шмоелем и Яиром Лернером, компания Баркан на сегодняшний день производит более 10 млн бутылок в год и по праву является вторым по величине винным производителем Израиля. Все вина под маркой «Баркан» производятся в соответствии с требованиями Кашрута.

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.

Благодаря разнообразному ассортименту вин, компания Баркан получила не одну золотую медаль на выдающихся международных соревнованиях.

## **Терруар:**

Регион Дан – один из субрегионов винодельческого района Самсон к западу от Иудейской долины, характеризуется холмистой местностью с каменистыми, богатыми железом почвами и жарким сухим климатом.

## **Винификация и выдержка вина:**

После сбора полностью созревший виноград доставляется на винодельню, мягко прессуется. В течение 7-10 дней происходит мацерация на мезге с частым ремонтажем и перекачиванием суслу на «шапку».



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный рубиновый.

**Аромат:** Богатый аромат диких ягод, спелых фруктов и сушеных трав с легкой ноткой поджаренного хлеба.

**Вкус:** среднетелое вино с бархатистыми танинами, вкусом черных фруктов и продолжительным ягодным финалом.

## **Гастрономические рекомендации:**

Отлично подходит к птице, различным пастам (особенно мясным) и мясу на гриле. Температура подачи: 16-18 °С.