

CHATEAU BUENA VISTA ШАТО БУЭНА ВИСТА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Napa Valley AVA

Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 15%



Винодельня «Buena Vista» имеет богатое восхитительное наследие, и по праву считается первой и, безусловно, самой легендарной винодельней в Калифорнии.

Основатель винодельни – венгерский граф Агостон Харашти, жизнерадостный и эксцентричный человек. Считается, что именно он впервые привез в Калифорнию знаменитейшие европейские сорта винограда, такие как Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Пино Нуар и др., которые впоследствии принесли калифорнийскому вину мировую известность.

Терруар:

Долина Напа, располагающаяся в районе залива Калифорния, является основным регионом виноградарства США и одним из главных винодельческих регионов мира. В долине Напа существует несколько типов климата, что благоприятно отражается на организации виноградарства.

На юге долины прохладнее из-за близости залива Сан-Пабло, в то время как в защищенной, закрытой северной части намного теплее. На востоке более засушливо, чем на западе.

Почвы разнообразные (аллювиальные, глинисто-кальциевые), но преобладающими являются вулканические.

Из-за того, что сама долина находится в окружении горных хребтов, большинство виноградников представляют собой амфитеатры, расположенные на возвышенностях, окаймленных горами.

Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая осуществляется вручную. Ягоды дважды перебираются. После отделения от гребней замачиваются на несколько дней. Мацерация составила 20-30 дней для максимального экстрагирования фруктовых характеристик.

Выдержка: 18 месяцев во французских дубовых бочках, 35% из которых новые.



Органолептические характеристики:

Цвет: Красивый рубиново-красный.

Аромат: Богатый, сложный: тона спелой вишни, черного молотого перца и табака переплетаются с нотами фиалки, кедра и карамели.

Вкус: насыщенный, с нюансами какао, сливы, черной смородины и кардамона. Полнотелое, мощное вино, хорошо структурированное, с шелковистыми танинами и длительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с блюдами испанской кухни, мясом, дичью, а также различными сырами. Подавать при температуре 16-18 °C.