

BEN AMI CABERNET SAUVIGNON BARKAN

БЕН АМИ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН БАРКАН



Вино красное сухое

Зона производства: Израиль, Галилея

Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 13,5%

История винодельни Barkan началась в 1899 году с небольшого винного завода, построенного Соломоном Фридманом для производства бренди, коньяка и сладких вин. В 1964 году собственником компании стал пищевой холдинг "Тнува". Позднее был построен винодельческий завод. А в 1990 году Яир Лернер и Шмоэль Боксер приобрели винодельческую компанию и основали Barkan Wine Cellars.

Компания Barkan является одной из крупнейших в Израиле, 25% акций винного холдинга принадлежит государству. Баркан - второй по величине винный производитель Израиля.

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.

Продукция компании очень популярна и сертифицирована как кошерная. Благодаря разнообразному ассортименту вин, компания Баркан получила не одну золотую медаль на выдающихся международных соревнованиях.

Терруар: Галилея - самая северная винодельческая зона Израиля, находящаяся у восточной границы страны.

Виноградники здесь располагаются на холмах и возвышенностях. Почвы, преимущественно, вулканического происхождения, богатые известняком и железом. Благодаря свежим морским бризам на виноградниках создается оптимальный микроклимат, и они хорошо проветриваются.

Винификация и выдержка вина: вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута, кроме того, относится к категории мевушал. Подходит для праздника Пейсах.

Виноград собирается и доставляется на винодельню, прессуется. Далее проводится мацерация на мезге в течение 10 дней с частыми перемешиваниями «шапки». Далее вино выдерживается несколько дней в емкостях нержавеющей стали.

Органолептические характеристики:

Цвет: гранатовый.

Аромат: интенсивный, яркий, угадываются ноты вишни, красной смородины, пряностей и шоколада.

Вкус: вино обладает прекрасной структурой, округлыми танинами и сбалансированной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Разнообразные мясные блюда, предпочтительно приготовленные с соусами с ярко выраженным вкусом. Температура подачи 16-18 °С.