

# CABERNET SAUVIGNON RESERVE RECANATI КАБЕРНЕ СОВИЊОН РЕЗЕРВ РЕКАНАТИ



**Вино красное сухое**

**Страна:** Израиль

**Регион:** Галилея

**Сорт винограда:** 100% Каберне Совиньон

**Содержание алкоголя:** 13,5%



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 Элла и Нижней Галилее.

Шатсберг - выпускник Калифорнийского университета в Дэйвисе. Он приобрел огромный опыт благодаря своей работе на виноградниках Напы и Сономы.

На сегодняшний день компания Реканати выпускает 4 линейки вин - «Upper Galilee», «Yasmin», «Special Reserve» и «Reserve». Все производимые вина являются кошерными и подходят для празднования Песах.

## **Терруар:**

Климат региона Галилея субтропический, средиземноморского типа, относительно влажный на севере, полупустынный и пустынный на юге. Именно поэтому, на некоторых виноградниках применяется искусственное орошение. Почвы разнообразные, но преобладающими являются каменистые, известняковые и галечниковые.

Виноград для производства данного вина выращивается на отдельном Ливанском винограднике.

## **Винификация и выдержка вина:**

Виноград бережно собирается вручную и доставляется на винодельню. Далее следуют прессование и медленная ферментация при контролируемой температуре в чанах из нержавеющей стали.

Далее вино выдерживается в бочках из французского дуба на протяжении 18 месяцев. Вино разливается в бутылки после лёгкой фильтрации.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** глубокий рубиновый.

**Аромат:** лесных ягод (черника, малина) переплетается с нюансами черного молотого перца, табака и солодки.

**Вкус:** округлый, плотный, с продолжительным послевкусием. В процессе выдержки в нем появляются приятные горьковатые нотки и богатое разнообразие вкуса.

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