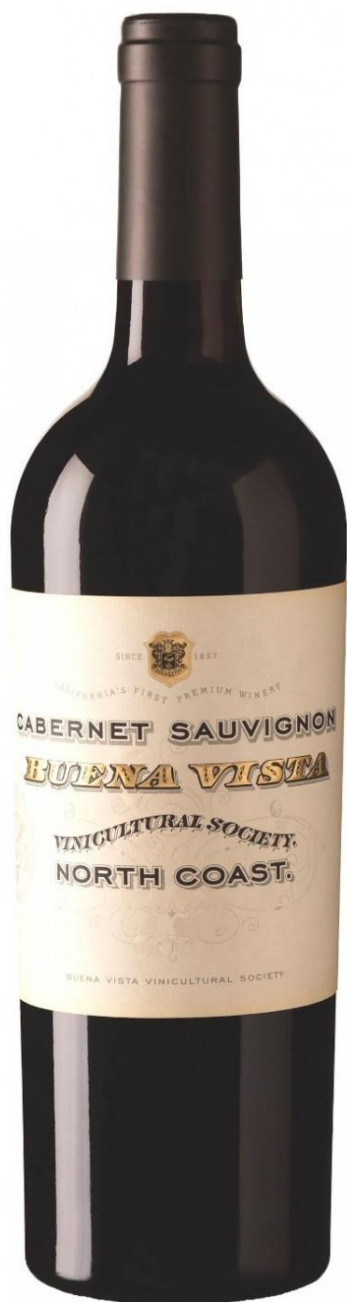


# CABERNET SAUVIGNON BUENA VISTA

## КАБЕРНЕ СОВИЊОН БУЭНА ВИСТА



### Вино красное сухое

**Апелласьон:** Северное побережье

**Сорт винограда:** 100% Каберне Совиньон

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 13,5%

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:

Север округа Сонома отличается теплым климатом, а на юге прохладно, т.к. океан оказывает влияние на формирование климата. Ветры, дующие с побережья и залива Сан-Пабло, часто приносят туманы, способствующие более длительному созреванию винограда.

Почвы: разнообразные, от малоплодородных суглинков до плодородных аллювиальных. В горных районах – дренированные гравийные.

### Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая осуществляется вручную. Ягоды дважды перебираются. После гребнеотделения ягоды помещают в открытый чан. Ферментация проходит 40 дней для максимального экстрагирования сортовых нюансов.

Выдержка: 10 месяцев во французских дубовых бочках вторично использованных.

### Органолептические характеристики:

**Цвет:** глубокий рубиново-пурпурный.

**Аромат:** наполнен оттенками черной смородины, вишни, черного перца, кедра, какао и карамели.

**Вкус:** насыщенный, с яркими тонами черной смородины, ежевики, земли и специй, дополненные легкими бархатистыми танинами и слегка сладковатым долгим послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

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