



HEARTLAND TURA WINERY ХАРТЛЕНД ТУРА ВАЙНЕРИ



Вино красное сухое

Страна: Израиль

Зона производства: Иудейские холмы, Израиль

Сорта винограда: 60% Каберне Совиньон, 30% Мерло, 10% Пти Вердо

Содержание алкоголя: 14,5%.

Tura Estate Winery - это семейная винодельческая компания. Она была основана Вередом и Эрезом Бен Саадон в 2003 году в местечке Рахелим как усадьба. Первые 5 гектаров виноградников были посажены в 1997 году. Сейчас винодельне Tura Estate Winery принадлежит около 150 гектаров виноградников.

Веред и Эрез Бен Саадон - профессиональные энологи. Они изучали энологию в колледже Тель Хай и в университете Ариэля. В первый год винодельня произвела 1200 бутылок, а через год производство увеличилось до 2800 бутылок. Сейчас средний объем производства - 85 тыс. бутылок в год.

Все вина Tura Estate Winery - кошерные. Они произведены с соблюдением всех требований Кашрута и подходят для праздника Пейсах.

Терруар: виноградники располагаются на высоте 850 метров над уровнем моря. Большая высота и горная местность обеспечивают оптимальный климат для возделывания винограда.

Виноградники Tura Estate Winery были признаны одними из лучших виноградников в Израиле. Почвы на виноградниках разнообразные: песчаные, глинистые, вулканические. Встречается Terra Rossa - карбонатно-глинистая почва.

Виноградники представлены следующими сортами: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Шираз, Пти Вердо, Пино Нуар и Шардоне, Совиньон Блан, Гевюрцтраминер и Вионье.

Винификация и выдержка вина: виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Далее следуют дробление, мягкое прессование, мацерация. Алкогольная ферментация проводится в ёмкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Далее вино выдерживается около 12 месяцев в бочках из французского дуба.

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута и является кошерным.



Органолептические характеристики:

Цвет: темно-красный.

Аромат: богатый, насыщенный: угадываются нотки черной смородины, вишни, сливы, малины, дополняемые нюансами черного молотого перца, сафьяна, шоколада и аниса.

Вкус: богатый и бархатистый, но заманчиво мягкий. Сопровождается длительным благородным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подходит к мясу на гриле, к блюдам из говядины, ризотто. Температура подачи: 14-16°C.