

YIRON GALIL MOUNTAIN ИРОН ГАЛИЛ МАУНТИН



Вино красное сухое

Страна: Израиль

Регион: Верхняя Галилея

Сорта винограда: 56% Каберне Совиньон, 32% Мерло, 7% Сира, 5% Пти Вердо.

Содержание алкоголя: 15%.

Хозяйство Galil Mountain Winery было основано в 2000 году недалеко от кибуца (сельскохозяйственной коммуны) Йирон как совместный проект двух всемирно известных компаний: Golan Heights Winery и Kibbutz Yiron Galil Mountain Winery. Винодельня хозяйства располагается практически на вершине горного хребта Верхняя Галилея. В работе компания сохраняет тонкий баланс между традициями и современными технологиями.

Используя несколько виноградников, современные производственные мощности и проверенный временем опыт, Galil Mountain Winery предлагает отличный выбор вин. Компания является приверженцем концепции устойчивого виноградарства и виноделия и осуществляет деятельность по органическим принципам.

Терруар:

Собственные виноградники хозяйства располагаются в регионе Верхняя Галилея, считающимся одним из лучших винодельческих регионов Израиля.

Предприятие располагает шестью участками виноградников с различными природно-климатическими условиями. Лозы располагаются на высоте 850 метров над уровнем моря. Почвы разнообразные: известковые, кремниевые, базальтовые, глинистые, каменистые.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Далее следуют дробление, мягкое прессование, мацерация. Алкогольное брожение проходит 14-21 день в контакте с кожицей при контролируемой температуре. Далее проводится малолактическая ферментация, а затем вино выдерживается в течение 16 месяцев в бочках из французского дуба.

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута и является кошерным.

Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'14 - 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-фиолетовый.

Аромат: интенсивные ноты спелой черники, свежей малины и сливового джема сопровождаются нюансами ванили, мускатного ореха, гвоздики и кедра.

Вкус: яркий и мощный – отлично сбалансированное полнотелое вино с долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с интенсивными мясными блюдами и мясом на гриле, с различными видами паст, и даже с сочным куском пирога. Температура подачи: 18 °С.