

Arabella Chenin Blanc Вино Арабелла Шенён Блан, белое сухое

Страна: Южно-Африканская республика

Регион: Вестерн Кейп

Производитель: Arabella Wines CC PO

Сортовой состав: Шенен Блан

Выдержка: не менее 2 месяцев на дрожжевом осадке

Цвет: соломенный

Аромат: яркий, травянистый, с оттенками сена, манго, гуавы и других спелых сладких фруктов, и с характерной легкой пряностью- мускатным орехом, прованскими травами

Вкус: среднетелый, освежающий, с длительным послевкусием с нотами груши, яблока, ананаса и лимонных леденцов

Температура подачи: 4-8 °C

Гастрономия: хорошо сочетается с запеченной рыбой, жареным белым мясом

Arabella Pinotage

Вино Арабелла Пинотаж, красное сухое

Страна: Южно-Африканская республика

Регион: Вестерн Кейп

Производитель: Arabella Wines CC PO

Сортовой состав: Пинотаж

Выдержка: не менее 5 месяцев в старых дубовых бочках

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: яркий, пряный, насыщен нотами черники, ежевики и клубники, дополненными нюансами кофе мокко, перца, кожи и дубовой древесины

Вкус: среднетелый, сочный, со средними танинами, наполнен нотами черной смородины и вишни, подчеркнутыми нюансами шоколада, ванили, табака и дымка, в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-18 °C

Гастрономия: подается с бараньими отбивными, жареным и тушеным красным мясом

Хозяйство "Arabella" было основано на землях фермы семьи Де Вет в регионе Вестерн Кейп, апелласьоне Робертсон, где они жили с 1860-х годов. Проект Арабелла Вайнс встал на коммерческие рельсы в 2006 году: первые вина появились на свет в 2007, сразу же завоевав успех на местных винных конкурсах. Под названием "Арабелла" следует понимать породу скаковых арабских лошадей, которые разводятся на ферме семьи Де Вет.

Интересно отметить, что весь регион Робертсон, помимо вина, известен как коневодческий, так как здесь имеется наиболее подходящая для питания лошадей растительность. Силуэт головы лошади арабской породы изображен на винной этикетке.

В хозяйстве "Арабелла" высажено 265 га виноградников следующих сортов: Совиньон Блан, Каберне Совиньон, Шираз, Пинотаж, Мерло и Шардонне. Виноградники на ферме "Арабелла" находятся под очень тщательным контролем. Почвы в хозяйстве в основном кальциевые с большим содержанием калия. Ирригация проводится с помощью датчиков влажности, которые позволяют мониторить влажность почвы под лозой.

Весь виноград с собственных угодий собирается вручную, так как семья Де Вет считает, что машинный сбор разрушает ягоду преждевременно, приводя к ненужной оксидации.

Винодельня оборудована современными стальными чанами, 12-ю чанами объемом в 50 тыс. литров для ферментации, двумя механическими прессами и бочковым парком. Бутилирование вина и оклеивание этикетками происходит прямо на ферме.

Все красные вина из недорогой линейки "Арабелла" выдерживаются от 5 до 10 месяцев в старых дубовых бочках, а белые вина около 2 месяцев выдерживаются на осадке.

В отличие от большинства крупных винодельческих корпораций и кооперативов ЮАР, хозяйство "Арабелла Вайнс" является частным. На сегодняшний день, вина производятся примерно на 80% из собственного винограда. Из-за стремительного роста спроса с 2007 года, семья Де Вет была вынуждена закупать часть винограда у своих соседей, именно поэтому они и не указывают регион производства Робертсон на фронтальной этикетке.

