

Stags Leap Cellars Karia Chardonnay

Вино Стагс Лип Селларс Кария Шардоне, белое сухое

Страна: США

Регион: Калифорния, Долина Напа

Производитель: Stags Leap Cellars

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: на осадке в течение 7 месяцев осуществляется во французских дубовых бочках, 30% из которых были новыми

Особенность: урожай собирают рано утром и прессуют целыми кластерами. Чтобы сохранить все сортовые характеристики, яблочно-молочное брожение и новые дубовые бочки применяются с осторожностью, в умеренных количествах.

Ферментация проходит в стальных резервуарах

Крепость: 14,5%об.

Цвет: соломенный

Аромат: богатый, насыщенный, с нотами спелого ананаса, абрикоса, груши, лимонного крема, карамели и поджаренного дуба

Вкус: богатый, элегантный, сбалансированный, с нотами гуавы, азиатской груши, грейпфрута, манго, желтого персика, соленого масла и пралине, хрустящей кислотностью в слегка дымном, сливочном послевкусии

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: сочетается с куриным пирогом и бутербродами с жареным сыром, также отлично дополнит вкус рыбы, морепродуктов и закусок



Stags Leap Cellars Cask 23 Cabernet Sauvignon

Вино Стагс Лип Селларс Каск 23 Каберне Совиньон, красное сухое

Страна: США

Регион: Калифорния, Долина Напа

Производитель: Stags Leap Cellars

Сортовой состав: Каберне Совиньон

Выдержка: 21,5 месяцев в маленьких французских дубовых бочках (90% — новые).

Особенность: изготавливается только в лучшие годы урожая, ручной сбор

Крепость: 14,5%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: исключительный, роскошный, в нем сплелись ноты крем де Кассис, шелковицы, эвкалипта, дуба, специй, кожи и копченой паприки

Вкус: полный, округлый, богатый, с нотами черники, смородины, минералов и цветов фиалки, элегантными танинами в стойком послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с жареной бараниной в пряных травах, пастой с острыми соусами, сочным куском жареного мяса (говядина, свинина, баранина, курица), сырами



Stags Leap Cellars S.L.V. Cabernet Sauvignon

Вино Стагс Лип Селларс С.Л.В. Каберне Совиньон, красное сухое

Страна: США

Регион: Калифорния, Долина Напа

Производитель: Stags Leap Cellars

Сортовой состав: Каберне Совиньон

Выдержка: в новых бочках из французского дуба в течение 21 месяца.

Особенность: ручной сбор урожая, виноград произрастает на историческом винограднике "S.L.V." в долине Напа

Крепость: 14,5%об.

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: выразительный, глубокий и многогранный, раскрывается нотами черной смородины, сливы, ежевики, украшенными нюансами фиалки, ментола и экзотических специй

Вкус: полнотелый, округлый, насыщенный, обволакивает сочными тонами спелой вишни, сливы и черных ягод, за которыми в долгом послевкусии следуют нюансы сандалового дерева, пряностей и темного шоколада

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: составит пару жареному цыпленку с травами, приготовленной на гриле свинине, карамелизованному луку, баклажанам, жареному картофелю, овощному соте или овощам на гриле, зрелым сырам и сыру Гауда

Вина производит одноименная американская винодельческая компания, расположенная в знаменитой долине Напа, в Калифорнии – центре виноделия Северо-Американских Штатов. Винодельня была основана в 1970 году, когда Уоррен Винярски, американец польского происхождения, переехавший в Калифорнию с супругой Барбарой за шесть лет до этого, купил около 18 гектаров со сливовыми садами и небольшим виноградником. «Stag's Leap Cellars» в переводе с английского языка означает «Погреб оленьего прыжка» - название, возникшее согласно легенде о том, как убежавший от охотника олень перемахнул через холмы, на которых разбиты виноградники компании. Уоррен, по специальности историк, окончивший Чикагский университет поначалу не намеревался стать виноделом, однако приобретенное поместье само навело на мысль, как целесообразнее использовать сельскохозяйственные угодья. Несколько лет Уоррен проходил практику, сначала в качестве ученика, а затем как помощник на разных винодельческих предприятиях, после чего сменил фруктовые сады на виноградники, засадив их центральноевропейскими сортами Каберне Совиньон и Шардоне. В 1973 году он завершил строительство первой винодельни и через год получил свое первое красное вино, получившее название Cask 23, потому что дегустировавший продукцию знаменитый энолог Андре Челищев, нашел содержимое этой бочки настолько восхитительным, что посоветовал разлить его в бутылки отдельно от остальных. В 2000 году погреба Stag's Leap Cellars были перестроены по проекту архитектора из Барселоны Хавьера Барба, составив общую площадь более 3 тысяч квадратных метров и с одним из 50 в мире маятников Фуко, который знаменует время и старение вин.

