

Barefoot Chardonnay **Вино Бэрфут Шардоне, белое полусухое**

Страна: США (Калифорния)

Производитель: Barefoot Cellars (Бэрфут Селларс)

Крепость: 13,5 % об.

Сорта винограда: Шардоне 100%

Цвет: соломенный

Аромат: медовые ноты яблока, лимонной мякоти, дыни, манго и спелого персика

Вкус: сочный, освежающий, со сладкими оттенками ириса и белых фруктов в продолжительном послевкусии

Гастрономия: сочетается с пастой с белым соусом, легкими блюдами из морепродуктов, курицей и лососем

Температура подачи: 10-12 °C



Barefoot Moscato **Вино Бэрфут Мускато, белое сладкое**

Страна: США (Калифорния)

Производитель: Barefoot Cellars (Бэрфут Селларс)

Крепость: 9 % об.

Сорта винограда: Мускат 100%

Цвет: бледно-салатовый

Аромат: пышный, фруктовый (сочный персик, спелый абрикос), с нотками цитрусовых, масла виноградных косточек, цитрусового джема и цукатов

Вкус: сочный, сбалансированный, яркий, с нотами спелых фруктов, консервированных персиков и цветочного меда в ярком послевкусии

Гастрономия: с пикантными блюдами азиатской кухни и легкими десертами

Температура подачи: 10-12 °C



Barefoot Zinfandel **Вино Бэрфут Зинфандель, красное полусухое**

Страна: США (Калифорния)

Производитель: Barefoot Cellars (Бэрфут Селларс)

Крепость: 13,5 % об.

Сорта винограда: Зинфандель – 100%

Цвет: бордовый

Аромат: фруктовый, насыщенный, с нотами вишни и малины, черной смородины и черного молотого перца

Вкус: полнотелый, с оттенками красных фруктов и ягод, пряными нотками и нюансами ванили в продолжительном послевкусии

Гастрономия: с говядиной, мясными супами, пиццей и острым сыром

Температура подачи: 14 – 16 °C



Barefoot White Zinfandel **Вино Бэрфут Уайт Зинфандель, розовое полусладкое**

Страна: США (Калифорния)

Производитель: Barefoot Cellars (Бэрфут Селларс)

Крепость: 8 % об.

Сорта винограда: Зинфандель 78%, Москато 9%, Коломбар 3%, другие красные сорта 10%

Цвет: нежно-розовый

Аромат: насыщенный, яркий, с преобладающими тонами спелых черешни, клубники, белого перца, красной смородины и чернослива

Вкус: нежный, сочный, с тонами сухофруктов и красных ягод в продолжительном ягодном послевкусии

Гастрономия: с десертами, сырами, салатами и холодными закусками

Температура подачи: 8 - 10 °C



История винодельни Bârefoot Cèllars (Бёрфут Сёлларс) началась в 1965 году, когда калифорнийский винодел Дэвис Бинум впервые создал вино в своем гараже.

Нетрадиционное название указывало на бесхитростный способ прессования винограда босиком.

В 1986 году, когда ведущие предприниматели Майкл Хьюлихан и Бонни Харви взяли управление хозяйством и переименовали его в «Bârefoot» («Бёрфут»), началось настоящее движение винодельни вперед.

Ее название, логотип и вина быстро произвели впечатление на потребителей. Когда в 1995 году к компании присоединилась винодела Джен Уолл, «Bârefoot» («Бёрфут») предлагал на рынке всего четыре вина.

Сегодня разнообразная коллекция винодельни насчитывает более 30 вин, каждое из которых имеет свой яркий ярлык с отпечатком ноги.