



Вина США, Калифорния
«Дакхорн Виньярдс»,
«Декой», «Парадокс Проприетери»
(Дакхорн Виньярдс)
«Duckhorn Vineyards», «Decoy», «Paraduxx Proprietary»
(Duckhorn Vineyards)

О производителе

- **Дакхорн** - один из первых производителей вина из бордоских сортов винограда
- **В 1978 году** Дэн и Маргарет Дакхорн сделали первый урожай вина - **10 000** бутылок **Мерло** и **10 000** бутылок **Каберне Совиньон**. Они были первыми, кто сделал высококачественное вино из **100% Мерло**. До них сорт Мерло использовался для создания различных блендов
- В настоящее время **Дакхорн** владеет 7 виноградниками, расположенных в разных районах **Долины Напа** и делает высококлассные вина из **бордоских сортов** винограда





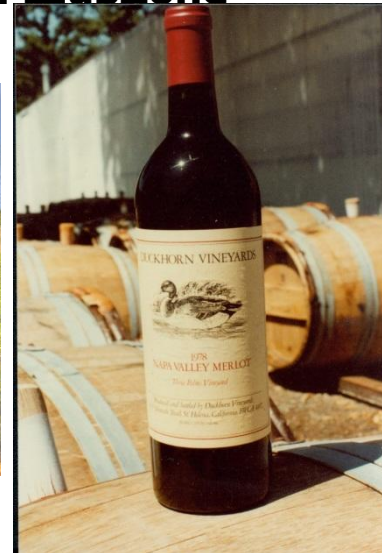
О производителе

- Все виноградники разделены на **парцеллы** (участки) исходя из микроклимата и состава почвы. Всего во владении семьи Дакхорн - около **200 парцелл**
- Виноград посажен по сортам на каждой парцелле, его собирают только вручную и вино выдерживают в бочках также по парцеллам. Только после выдержки в бочках из полученного выдержанного вина составляют окончательный бленд
- Бочки также имеют свои особенности. Их насчитывается **25 типов**. 13 бочарных производителей изготавливают бочки под заказ компании



О производителе

- Бренд **Decoy** был задуман как молодое вино со своим ярким индивидуальным вкусом и с очень привлекательными ценами. Впервые вино вышло в **1980-х гг.** Все вина бренда производятся как из собственных виноградников **Дакхорна**, так из лучших виноградников других производителей из аппеласьона **Сонома Каунти**
- **Винодел Тайсон Вульф**, который руководит изготовлением вин **Decoy**, известен своим умением работать со всеми сортами винограда, в том числе и с блендами. В то же время, ему помогает вся команда виноделов из других компаний **Дакхорна**. **Рене Ари из Дакхорн Виньярдс** консультирует при изготовлении вин **Decoy** из бордосских сортов, **Дон Лаборд из Парадокса** консультирует при изготовлении **Декой** из сорта **Зинфандель**, а **Бо Фелтон из Мигрейшн** консультирует изготовление **Декой Шардоне**





О производителе

- Дакхорн создал винный бренд **PARADUXH** в **1994** году. Вина **Парадокс** состоят из урожая **4 виноградников Дакхорна**. В первом вине уникальную роль играли **100-летние лозы Зинфанделя**, который был дополнен **Каберне Совиньоном, Мерло и Сира**
- Каждый виноградник имеет свои характерные особенности почвы, местности, микроклимата и расположение к солнцу. Поэтому вино с каждого участка винифицируется в **отдельном чане**
- В отличие от вин бренда **Дакхорн Виньярдс**, который специализируется на бордоских сортах винограда, в **Парадоксе** виноделы **Дакхорна** смогли заняться экспериментированием для создания различных ассамбляжей из любых сортов винограда, выращенных на виноградниках **Дакхорна** в долине **Напа**
- Винодельческий комплекс **Парадокс** был открыт для общественных посещений в **2005 году**. Комплекс открыт для посетителей и здесь можно выбрать вино и в удобной и уютной обстановке продегустировать его





О производителе

- Чтобы получить вино наивысшего качества из разных виноградников **Дакхорна** в Сономе, **Тайсон и его команда** производит ферментации по лотам и по сорту винограда. Всего собирают около **150 лотов**. Каждый лот весит не более **5 тонн**. В силу этого производится **150 ферментаций** каждый год. Это очень кропотливая работа, ведущая к получению высококачественных вин
- Ассамбляж производят только после окончания ферментации вина. В результате по результатам дегустации каждого лота получается купажированное вино высочайшего качества!





Дакхорн Винъядс
Совиньон Блан
бел. сух.



Дакхорн Винъядс
Каберне Совиньон
кр. сух.

Дакхорн Виньярдс Совиньон Блан

белое сухое

Duckhorn Vineyards Sauvignon Blanc



Происхождение: Калифорния, Долина Напа.

Категория: ЗГУ (по ГОСТ).

Сортовой состав: 79% Совиньон Блан, 21% Семильон.

Описание вина: Вино блестящего соломенно-золотистого цвета как результат частичной выдержки в дубовых бочках.

Комплексный букет вина постепенно раскрывается нотками маракуйи, папайи и имбиря, которые гармонично дополняются нюансами грейпфрута и дыни.

Во вкусе обволакивающая нежность, типичная для сорта Семильон, сообщает вину деликатную весомость, а хрустящая освежающая кислотность и вибрирующие ароматы цитрусовых фруктов продолжают в настойчивом послевкусии, раскрываясь тонами сладкого лимона и восточного лайма.

Гастрономическое сопровождение: блюда из белого мяса (курица, свинина) со сливочным соусом, спаржа на пару, паста с овощами, семга на гриле, козы сыры.

Температура подачи: подавать охлажденным до 10-12 °С.

Алкоголь: 13,5%.

**ЗГУ - вино Защищенного Географического Указания*

Дакхорн Виньярдс Каберне

красное сухое

Duckhorn Vineyards Cabernet Sauvignon



Происхождение: Калифорния, Долина Напа

Категория: ЗГУ (по ГОСТ)

Сортовой состав: 92% Каберне Совиньон, 6% Мерло, 1% Каберне Фран, 1% Пти Вердо

Описание вина: Вино насыщенного вишнево-гранатового цвета, обладающее одновременно щедрым и деликатным букетом, в котором раскрываются тона черных ягод, спелого инжира, табачного листа и сандалового дерева. Вкус многосложный, состоящий из ароматов красной смородины, фиалки, какао и графита. Послевкусию вина длительное и четкое, с ярко выраженными нюансами красных ягод и фруктов.

Гастрономическое сопровождение: говяжий стейк, мясной бургер, жареная ягнятина, грибные блюда, твердый сыр

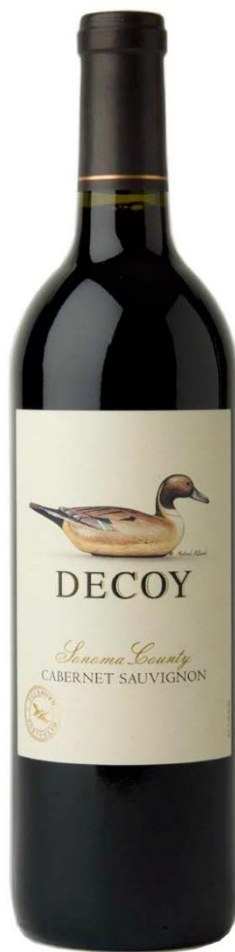
Температура подачи: 16-18 °C

Алкоголь: 14,5%

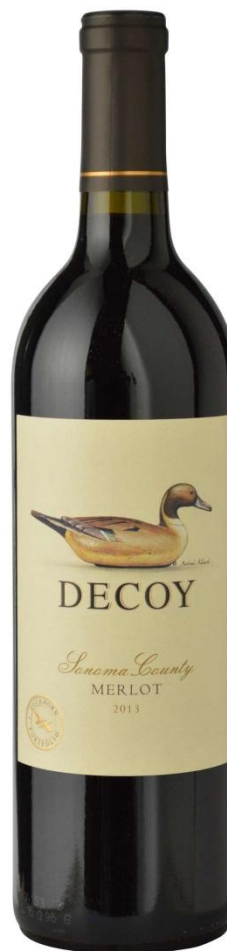
**ЗГУ - вино Защищенного Географического Указания*



Декой Шардоне
бел. сух.



Декой
Каберне Совиньон
кр. сух.



Декой Мерло
кр. сух.



Декой
Зинфандель
кр. сух.

Декой Шардоне

белое сухое
Decoy Chardonnay



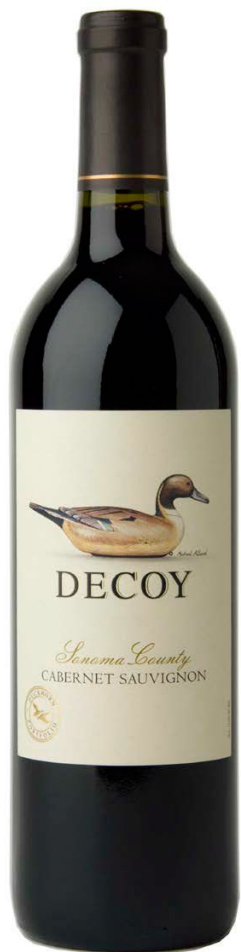
Происхождение: Калифорния, Сонома Каунти
Категория: ЗГУ (по ГОСТ)
Сортовой состав: 100% Шардоне
Описание вина: Вино насыщенного соломенно-золотистого цвета, аромат которого раскрывается щедрым и сложным букетом. Первоначальные тона citrusовых обогащаются ароматами белых фруктов (персик, абрикос), которые дополняются тонкими нюансами спелой дыни и жимолости. Вкус полный приятных фруктовых тонов, обладает освежающей кислотностью и текстурной насыщенностью длительного послевкуся благодаря частичной выдержке во французских дубовых бочках на осадке.

Гастрономическое сопровождение: жареная телятина с грибами, курица со сливочным соусом, свинина и паста в сливках, твердый сыр

Температура подачи: подавать охлажденным до 12-14 °C
Алкоголь: 13,5%

Декой Каберне Совиньон

красное сухое
Decoy Cabernet Sauvignon



Происхождение: Калифорния, Сонома Каунти

Категория: ЗГУ (по ГОСТ)

Сортовой состав: 90% Каберне Совиньон, 10% Мерло

Описание вина: Вино насыщенного рубинового цвета с фиолетовыми бликами и привлекательным ароматом спелых ягод черники, черной смородины и черешни – черты, типичные для великого Каберне Совиньон из графства Сонома. Во вкусе обильная фруктово-сладкая сбалансирована нежными и яркими танинами, проступающими сквозь ароматичные слои специй, какао и сладкую дымность французского дуба

Гастрономическое сопровождение: говяжий стейк, мясной бургер, жареная ягнятина, грибные блюда, твердый сыр

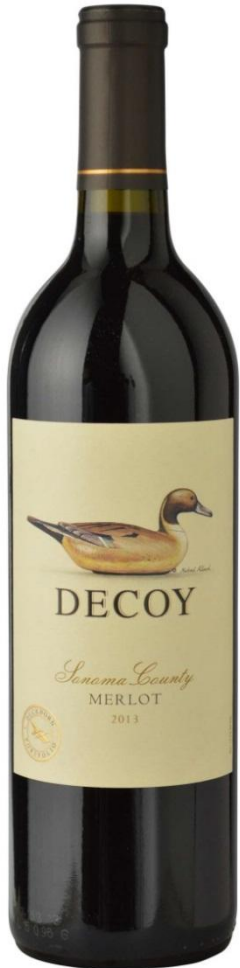
Температура подачи: подавать охлажденным до 16-18 °С

Алкоголь: 14%

***ЗГУ** - вино *Защищенного Географического Указания*

Декой Мерло

красное сухое
Decoy Merlot



Происхождение: Калифорния, Сонома Каунти
Категория: ЗГУ (по ГОСТ)
Сортовой состав: 100% Мерло

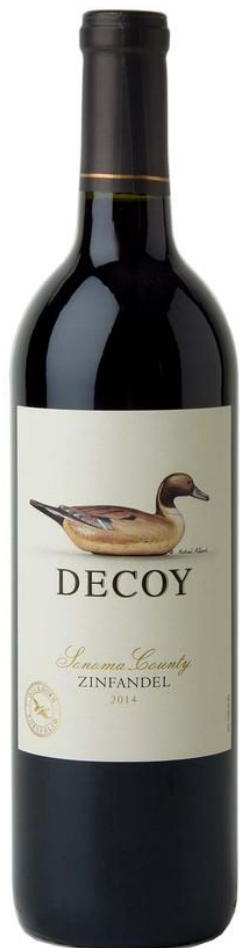
Описание вина: Вино вишнево-рубинового цвета с очаровательным ароматом черешни и черного шоколада, которые дополняются дымными нюансами с оттенками сладкой ванили
Вкус вина отличается гармоничным сложением и ароматическим богатством, хорошо сбалансированной кислотностью и танинами, продолжающими фруктовый характер вина в длительном послевкусии

Гастрономическое сопровождение: ростбиф, жареный ягненок, запеченная свинина, тушеный кролик с овощами, мягкие сыры

Температура подачи: подавать охлажденным до 16-18 °С
Алкоголь: 13,5%

Декой Зинфандель

красное сухое
Decoy Zinfandel



Происхождение: Калифорния, Сонома Каунти
Категория: ЗГУ (по ГОСТ)
Сортовой состав: 91% Зинфандель, 9% Петит Сира

Описание вина: Вино насыщенного темно-фиолетового цвета с притягивающим букетом, полным ярких тонов черных ягод и фруктов, типичных для лучших вин из сорта Зинфандель. Во вкусе нотки лесной голубики постепенно сменяются нюансами черники и черной смородины. Элегантная структура вина подчеркивает его яркий фруктовый характер, демонстрируя гладкие танины, гармоничную кислотность и небольшие вкрапления сочной сладости и дубового дымка.

Гастрономическое сопровождение: бургер с говядиной, блюда мексиканской кухни, барбекю с перцем чили, баклажаны на гриле

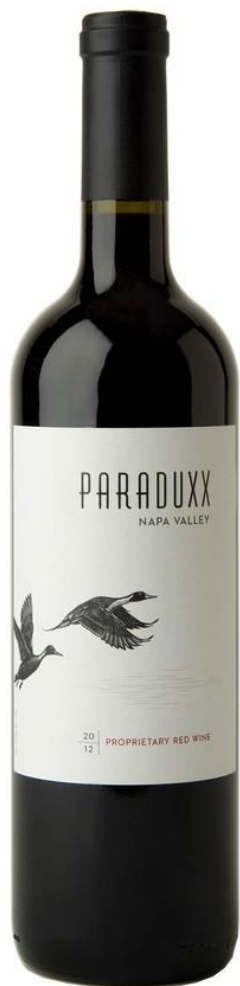
Температура подачи: подавать охлажденным до 16-18 °С
Алкоголь: 14%



Парадокс
Проприетэри
кр. сух.

Парадокс Проприетери

красное сухое
Paraduxx Proprietary



Происхождение: Калифорния, Долина Напа

Категория: ЗГУ (по ГОСТ)

Сортовой состав: 60% Каберне Совиньон, 37% Зинфандель, 3% Пти Вердо

Описание вина: Вино насыщенного темно-рубинового цвета с настойчивым ароматом ежевики и сладких специй с нотками зрелой черники и ванильных сливок с оттенками дуба. Во вкусе доминируют тона спелой малины, которые на общем фоне подчеркнуты нюансами голубики и специй. Сбалансированные танины вина обволакивают собой его яркий фруктовый характер и долго звучат в гармоничном продолжительном послевкусии

Гастрономическое сопровождение: ростбиф, жареный ягненок, запеченная свинина, тушеный кролик с овощами, мягкие сыры

Температура подачи: подавать охлажденным до 16-18 °С

Алкоголь: 14,5%