



**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

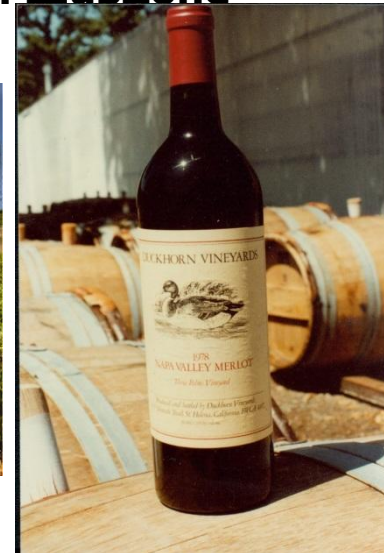
- Все виноградники разделены на **парцеллы** (участки) исходя из микроклимата и состава почвы. Всего во владении семьи Дакхорн - около **200 парцелл**
- Виноград посажен по сортам на каждой парцелле, его собирают только вручную и вино выдерживают в бочках также по парцеллам. Только после выдержки в бочках 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 Виньярдс  
Совиньон Блан  
бел. сух.



Дакхорн Виньярдс  
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%.



# 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

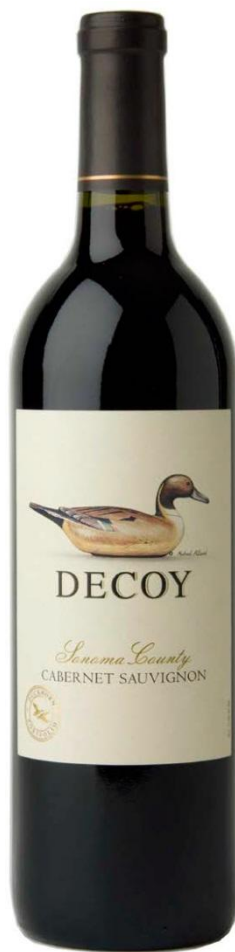
**Температура подачи:** 16-18 °C

**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



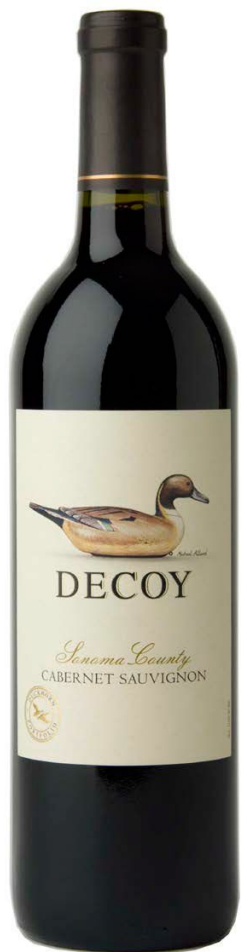
**Происхождение:** Калифорния, Сонома Каунти  
**Категория:** ЗГУ (по ГОСТ)  
**Сортовой состав:** 100% Шардоне  
**Описание вина:** Вино насыщенного соломенно-золотистого цвета, аромат которого раскрывается щедрым и сложным букетом. Первоначальные тона citrusовых обогащаются ароматами белых фруктов (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 нотка вина сбалансирована нежными и яркими танинами, проступающими сквозь ароматические слои специй, какао и сладкую дымность французского дуба

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

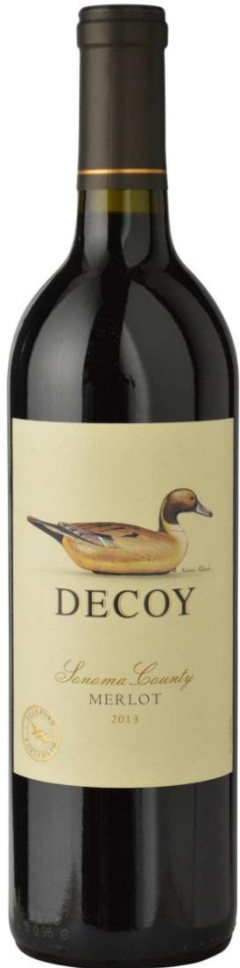
**Температура подачи:** подавать охлажденным до 16-18 °С

**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

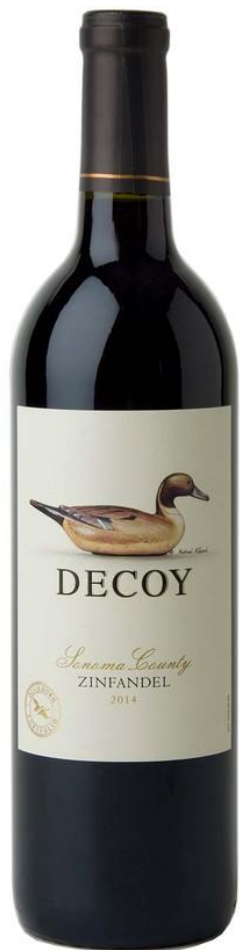
**Описание вина:** Вино вишнево-рубинового цвета с очаровательным ароматом черешни и черного шоколада, которые дополняются дымными нюансами с оттенками сладкой ванили  
Вкус вина отличается гармоничным сложением и ароматическим богатством, хорошо сбалансированной кислотностью и танинами, продолжающими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

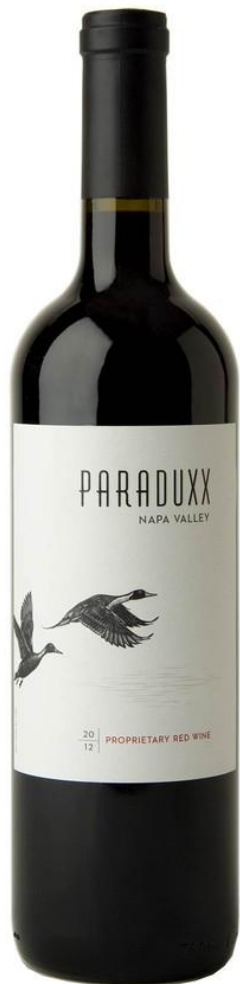
**Температура подачи:** подавать охлажденным до 16-18 °С  
**Алкоголь:** 14%



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%