

הרי גליל יראון 2000



הרי הגליל העליון, חלקו הצפוני של אזור גידול היין "גליל".

60% קברנה סוביניון; 40% מרלו.

צבע אדום עמוק; אף מורכב המשלב ניחוחות דובדבן בשל וגרגרי יער, עם תווים של שוקולד מריר, עשבי תיבול, וניל ועץ אלון. יין עשיר בעל גוף מלא וסימנת ארוכה של גרגרי יער ואלון.

21-14 ימי תסיסה "על קליפות" בכ-30°C. תסיסה מלוקטית מלאה ו 16 חודשי יישון בחביות אלון צרפתי, כרבע מהן חדשות.

בציר 2000 החל אחרי חודש יולי החם ביותר שידענו, והסתיים ימים ספורים לפני גשמי אוקטובר העזים ביותר שרשמנו אי פעם. תנאי מזג האוויר במהלך הבציר אפשרו קליטה רציפה ואחידה של פרי לכל אורכו. חשיפה טובה של הפרי ויבולים נמוכים מהמוצע עודדו ריכוז טעמים וצבע יוצא דופן.

בריקס בבציר 24.8
% אלכוהול 14.0
חומצה (גר/ל) 6.1
pH 3.53
מתיקות יבש

מומלץ להגיש בטמפרטורה של 18-20°C כליווי למנות בשר חגיגות כמו שוק טלה בעשבי תיבול או נתח סינטה צלוי. מצויין גם עם גבינות בשלות ופיקניטות.

היין ימשיך וישביח במהלך חמש-שבע השנים הקרובות והוא עתיד להתיישן היטב עשר שנים ויותר אם יאוחסן כראוי.

אזור גידול:

הרכב זני:

סגנון:

תהליך הייצור:

הבציר:

נתונים אנליטיים:

המלצות הגשה:

אחסון ויישון: