

DALTON



WINERY

שיראז אסטייט

יינות דלתון חולקים מקום ותרבות משותפים. הם פרי עמלם של אנשי יקב דלתון, ומבטאים את מלוא הכבוד שאנו רוחשים לכרמים שלנו ולטעמם הטבעי של פירותיהם. אנו מחויבים לשאיפה מתמדת לקיימות בכרמים, ומקפידים על התערבות מעטה ככל האפשר בתהליך הייצור. בכך, אנו מבטיחים שבכל לגימה נשמר טעמו הפירותי והעדין, כפי שאמור להיות. יין הוא עונג. קחו לכם רגע... התמסרו להנאה.



הכרם

הענבים מגיעים מכרמים של היקב במרום הגליל – כרם אלקוש וכרם ספסופה, ובשנה זו גם כ-10% גרנאש מאבן מנחם נוספו לבלנד הסופי. ענבי השיראז ליין זה נבצרו בין השבוע השני של חודש אוגוסט עד לשבוע השלישי של חודש ספטמבר.

תהליך הייצור

כל חלקה נבצרת בנפרד ועוברת תסיסה אלכוהולית ומלולאקטית במכלי נירוסטה. לאחר מכן היין עובר התיישנות בחביות עץ אלון למשך כשנה, לאחר שנה היין מעורבב ועובר התיישנות נוספת במיכל נירוסטה לחודשיים.

רשמי טעימות

שיראז אסטייט הינו יין בעל גוף מלא, וטעמו מאוד פירותי ובשל. ניתן לזהות בו ארומות של פלפל שחור, שזיף, פטל בר ובשר מיושן.

המלצות הגשה

היין מתאים מאוד למנות בשריות וכך גם להנאה כיין יום יומי בחברה טובה! טמפרטורת הגשה 18-20c

