

DALTON



WINERY

עלמה קרימסון

עלמה היא עולם של סקרנות, יצירתיות ומומחיות. יינות הסדרה משקפים את טעמיו הייחודיים של הגליל, ומבטאים את הרוח הנושבת במחוזותיו. זוהי רוח של מקוריות, תשוקה לטעמים חדשים... וחוויות בלתי נשכחות. התכוננו לגלות משהו חדש. התמסרו להנאה.



הכרם

הענבים ליין זה מגיעים שלוש חלקות שונות, כרם אלקוש, כרם תל פארס, ומשגב עם; כל חלקה נבצרה בנפרד והותססה בנפרד. החלקות נבצרו בתאריכים שונים במהלך ספטמבר.

מרכיבי הממסך (Blend): קברנה סוביניון (67%), מרלו (31%), וקברנה פרנק (2%).

תהליך הייצור

עם סיום התסיסה האלכוהולית עברו היינות תסיסה מלו-לקטית ולאחר התיישנות של כ-12 חודשים בחביות עץ אלון, עורבב הבלנד הסופי מהיינות הנבחרים. לאחר מכן הועבר היין לשהייה של חודשיים נוספים בחביות, שה"כ משך התיישנות של 14 חודשים. היישון התרחש בחביות צרפתיות, 25% מהן חדשות והשאר בנות שנה ושנתיים.

רשמי טעימות

העלמה הינו תוצר מרשים של איכות הכרמים בגליל העליון עבודה ייננית מוקפדת ביקב דלתון. זהו יין מרוכז, בעל ארומות של פרי בשל, עלי תבלין ומרקם קטיפתי.

המלצות הגשה

מתאים מאוד למאכלי בשר כגון: קדירות, תבשילים, פסטות ראגו ובשר מעושן.

טמפרטורת הגשה 18-20c

