

# DALTON



# WINERY

## קברנה סוביניון רזרב

סדרת רזרב היא הגאווה והאושר שלנו. מתוך כבוד לאיכותו ולייחודו של כל אחד מהכרמים שלנו, אנו מקפידים לבצור וליינן כל חלקה בנפרד. לאחר זיהוי החלקות עם הפוטנציאל הגבוה ביותר, בעלות המורכבות, העומק והביטוי המושלם של טעמי הגליל, פירותיהן מטופלים ונארגים בתשומת לב יתרה עד לקבלת תוצאה הראויה לתווית של דלתון רזרב. יינות אלו הם מנחה יקרת ערך לעמלנו ולאהבתנו, ואנו גאים לשתף אותם איתכם. פנקו את עצמכם...התמסרו להנאה.



### הכרם

ענבי הקברנה סוביניון של יקב דלתון גדלים ברחבי הגליל העליון כאשר החלקות המובחרות ביותר שלנו בלבד מגיעות לבלנד הסופי של קברנה סוביניון רזרב. יין זה מורכב מ-100% ענבי קברנה סוביניון המגיעים משלושה חלקות מובחרות של יקב דלתון במרום הגליל: כפר שמאי, אלקוש וכרם בן זמרה.

### תהליך הייצור

כל חלקה נבצרה ותססה בנפרד. לאחר תקופה ראשונה של כשנה שבה היין התיישן בחביות עץ אלון צרפתי ישן וחדש, החלקות נבחרו והורכב הבלנד. לאחר הבלנד היין התיישן כ-10 חודשים נוספים בחביות עד שהגיע לבלקבוק.

### רשמי טעימות

ליין הקברנה סוביניון רזרב צבע אדום עז וגוף מלא. באזור הגליל העליון, לקברנה סוביניון שלנו יש מאפיינים מאוד מסוימים ומיוחדים. מבחינה ארומטית נוכח הרבה דובדבן, טבק, צמחי בר גלילים כמו זעתר ומרווה. פרי בשל וטאנינים רכים.

### המלצות השעה

מאוד מומלץ להנות מהיין לצד מנות בשריות כמו צלי, סטייקים, או פסטה. ניתן ליישן יין זה בביטחון למשך עשור ואפילו יותר.

טמפרטורת הגשה 18-20c



מתאים לצימחונים

כשר למהדרין וכשר לפסח