

DALTON



WINERY

עלמה אדום (סקרלט לשעבר)

עלמה היא סדרה שנולדה כדי שתוכלו לשתות יין מעולה ללא מאמץ. בארוחה עם חברים, בפיקניק על הים או בסוף יום על המרפסת, היינות של עלמה שם כדי להיות חלק מההנאות הקטנות שלכם. הפירות לסדרה הזו נבצרים מהכרמים המובילים של היקב, ומטופלים כל אחד בדרכו כדי ליצור את הבלנד המושלם, כזה שיוכל ללוות רגעים של אוכל טוב ואנשים טובים. לבן, רוזה, אדום או אדום כהה - אתם רק צריכים לבחור איזה אתם רוצים, ולהנות מהיום.



עלמה אדום

האדום של עלמה הוא יין קלאסי, האדום הזה שכולם אוהבים: בשרני, מינרלי, מתובל מעט ומלא. הוא מעולה למאכלים מעושנים, נקניקים או ירקות כבושים.

50% שיראז, כרם אלקוש וכרם ספסופה
40% גרנאש נואר, כרם אבן מנחם
10% קרינאן, כרם כפר תבור

תהליך הייצור

כל חלקה עברה תסיסה אלכוהולית בנפרד ולאחר מכן תסיסה מלו-לקטית. עם סיום התסיסה היין עבר להתיישנות כל חלקה לחוד למשך שנה. עם סיום תקופת השנה היין עורבב לבלנד והתיישן ביחד במיכלי בטון ומיכל גדול העשוי עץ אלון. (FOUDRE)

רשמי טעימות

עלמה אדום הינו אחד מן היינות הפופולאריים ביותר של יקב דלתון, מאוד מזכיר את יינות דרום צרפת או ה-"קוט דו רון". זהו יין בשרני, גוף בינוני-מלא, מינרלי ומתובל.

אנליזה:

pH: 3.50

אלכוהול: 14.5%

TA: 5.00

טמפרטורת הגשה 18-20c



מתאים לצימחונים

כשר למהדרין וכשר לפסח