

DALTON



WINERY

קברנה סוביניון 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

ענבי הקברנה סוביניון מגיעים כולם מבית הגידול של יקב דלתון בגליל העליון כרם אלקוש ובכפר שמאי. כמו כן בבלנד יש 6% קברנה פרנק ממשגב עם. הענבים נבצרו במהלך השבוע השני לספטמבר עד השבוע האחרון של ספטמבר.

תהליך הייצור

בהגעת הענבים ליקב הם הופרדו משזרותיהם והיין עבר תסיסה אלכוהולית על הקליפות. לאחר מכן היין עבר למרתף החביות להתיישנות של 10 חודשים. בתום פרק ההישנות הראשון נעשה הבלנד של כל החלקות השונות והיין הסופי שהה עוד כמה חודשים בחביות. סה"כ זמן יישון בחביות כשנה.

רשמי טעימות

קברנה סוביניון של יקב דלתון הינו אחר היינות המצליחים ביותר של יקב דלתון. היין מאוד רך, נעים, מאופיין בארומות של פרי דובדבן שחור ובשל, שזיף, אניס, מנטה, טבק, ועשבי תיבול. בחך מרקם חלק וקטיפתי.

המלצות הגשה

מצוין לארוחות דשנות, בשר, עוף, כבש, וכמו כן מתלווה נהדר לגבינות חדות ושוקולד מריה.

טמפרטורת הגשה 18-20c



מתאים לצימחונים

כשר למהדרין וכשר לפסח