

# DALTON



# WINERY

## פומה בלאן 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

פומה בלאן מכיל סובינון בלאן מכרם אלקוש, מכרם ספסופה, כרם בן זמרה וכרם תל פארס. כל חלקה נבצרה בבציר ידני ותססה בנפרד על מנת לשמר את האיכות הארומטית והחומצות הרגישות לחמצן.

### תהליך הייצור

סובינון פומה מורכב מכמה שיטות יינות. חלק מהיין מותסס בתסיסה ספונטנית בחביות עץ אלון צרפתי מובחרות בנפח של 225 ליטר ולאחר מכן מיושן על שמריו למשך של כ-6 חודשים. חלק מהמיץ מותסס במיכלי נירוסטה בתסיסה קרה ומתקבל יין ארומטי מאוד ובעל גוף קל יחסית. לאחר השלמת תקופת ההתבגרות של כל אחד מהמרכיבים נעשה הבלנד הסופי. זהו הינו אחד מהיינות הוותיקים והאהובים ביותר של יקב דלתון וידוע בניחוח ה"עשן" העדין שמתקבל מהתיישנות על השמרים בחביות אלון.

### רשמי טעימות

על האף עולים ניחוחות של ליצי, מלון ומעט אשכוליות המאוזנים על ידי ניחוח מעושן קל מהחבית. בפה היין הוא מעוגל בעל חומציות מאזנת עדינה ושפע של טעמי פירות.

### המלצות הגשה

יין זה מתאים במיוחד לשתייה עם מנות פיקנטיות ואף חריפות בסגנון המטבח התאילנדי וההודי. כמו כן הוא מתאים לשתייה עם עוף בגריל ועם דגים מעושנים.

טמפרטורת הגשה 8-10c



מתאים לצימחונים

כשר למהדרין וכשר לפסח