

DALTON



WINERY

מתתיה 2013

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.



סוג	הכרם	רשמי טעימות
יין אדום יבש	היין הינו עירוב של שתי חלקות מצטיינות של זן הקברנה סוביניון מכרמי היקב במרום הגליל. החלקה הראשונה הינה קברנה סוביניון מחלקת אלקוש מס-6 זוהי חלקת קברנה סוביניון הכי איכותית בכרם הדגל של דלתון. האדמה בכרם הינה לבנה, גירית מאוד וחרסיתית. גובה הכרם כ- 650 מטר מעל פני הים. החלקה השנייה נמצאת בכפר שמאי, בגובה 600 מטר מעל פני הים, הגפנים בה נטועים במדרון באדמה אבנית מאוד בשילוב טרה רוסה וגיר האופייניים לכרמי מרום הגליל. בכרם ניתן למצוא הרבה אבני קוורץ עגולות.	ליין צבע אדום אטום. הוא מתאפיין בניחוחות עשירים של פירות יער ותבלינים כגון ציפורן והל ומעט עלי טבק. היין בעל גוף כבד. בפה מורגשת נוכחות קטיפתית אך מוצקה ועושר רב של פרי. החביות נותנות רובד נוסף של טעמים, בעיקר שוקולד מריר וקפה. זהו יין שיוכל להתיישן במשך שנים ארוכות.
הענבים		
קברנה סוביניון 100%		
נתונים כלליים		
אלכוהול 14.5%		
טמפרטורת שתייה 18-20c		
תהליך ייצור והתיישנות		
לאחר התסיסה הועברו היינות הנפרדים לחביות עץ אלון צרפתי חדשות לתקופה של כשנה. עם תום השנה הורכב הבלנד. הרכבת הבלנד נעשתה על ידי בחירת חביות מצטיינות מכל יין, ולאחר מכן חזר היין ליישון נוסף בחביות לעוד כשנה.		



כשר למהדרין וכשר לפסח

סה"כ יוצרו 7660 בקבוקים + 80 מגנמים ו 28 בקבוקים של 5-3 ליטר