

# DALTON



# WINERY

## מרלו 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 המרלו מבית הגידול של יקב דלתון מגיעים מן הכרמים שלנו במרום הגליל כרם זרעית וכרם בן זמרה. בבלנד הסופי יש גם כמות קטנה של 10% ענבי קברנה פרנק מכרם ממשגב עם.

### תהליך הייצור

כל חלקה הותססה בנפרד ולאחר התסיסה היין עבר להתיישנות בחביות עץ אלון. לאחר כשנה בחביות נעשה הבלנד והיין הסופי התיישן והתאחד במכלי נירוסטה לקראת המילוי כ חודשיים נוספים.

### המלצות הגשה

היין מתאים לליווי בשרים על האש, ספגטי ברוטב עגבניות עשיר וגבינות קשות. טמפרטורת הגשה 18-20c

### רשמי טעימות

מרלו דלתון הינו אחד היינות האהודים ביותר בקרב חובבי יינות היקב במשך השנים. הוא יין נעים, חלק ופירותי. דוגמא נהדרת לאיכותו של הזן הגדל בארץ ישראל.

