

DALTON



WINERY

מרלו רזרב

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.



הכרם

מרכיב הממסך: 90% ענבי מרלו המגיעים מחלקות המובחרות בגליל העליון (זרעית והר אביתר) ובנוסף 10% קברנה סוביניון מכפר שמאי. שנת בציר 2014 התאפיינה במזג אוויר מאוד נוח בעונת ההבשלה.

תהליך הייצור

כל חלקה נבצרה ותססה בנפרד. לאחר תקופה ראשונה של שנה שבה היין התיישן בחביות עץ אלון צרפתי החלקות נבחרו והורכב הבלנד. לאחר הבלנד היין התיישן כ-10 חודשים נוספים בחביות.

רשמי טעימות

ליין המרלו רזרב צבע סגול עז וגוף בינוני עד מלא. זהו מרלו מאוד אופייני לאזור הגליל העליון, ליין ארומות של עשבי תיבול קצת ליקוריץ שחור, שזיף ופרי דובדבן בשל. בפה היין חלק ואלגנטי, טעמו מתמשך ופירותי.

המלצות השנה

מאוד מומלץ להנות מהיין לצד מנות בשריות כמו צלי או פסטה. ניתן ליישן יין זה בביטחון למשך עשור ואפילו יותר.

טמפרטורת הגשה 18-20c



מתאים לצימחונים

כשר למהדרין וכשר לפסח