

# DALTON



# WINERY



## רוזה

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.

## המלצות הגשה

מתאים במיוחד לליווי מנות פתיחה כגון חציל קלוי בטחינה, סלט פסטה קר או גבינות רכות ועדינות בסגנון גבינה צפתית. כמו כן מומלץ לשתות בחברה טובה גם ללא ליווי ארוחה, בפיקיניק, או עם המשפחה - לחיים!

טמפרטורת הגשה 10-12c

כל חלקת יין תססה בנפרד ובטמפרטורה נמוכה על מנת לשמר את הארומות והרעננות של כל זן.

## רשמי טעימות

רוזה הינו יין ארומטי להפליא, בעל ניחוחות של ורדים, תות שדה ואשכולית אדומה וצמר גפן מתוק. היין חצי יבש, קליל ומרענן. בפה מורגשים טעמי הפרי, עם חמיצות מאוזנת וסיומת ארוכה.

## הבלנד

שיראז: 60%, גרנאש: 15%, מורבדר: 15%, ברברה: 10%

## תהליך הייצור

ענבי היין נבחרו בקפידה ונבצרו בבציר ידני במהלך חודש אוגוסט. עם הגעת הענבים ליקב עברו הפרדה מן השזירות והשרייה של התירוש על הקליפות. ההשרייה מתבצעת בתוך המסחטה זמן ההשרייה משתנה מזן לזן. (כגון שיראז כמעט ללא השרייה וגראנאש כ-4 שעות). את צבעו הבהיר קובע הינן, והוא מחליט מתי להתחיל את סחיטת הענבים העדינה - עד לקבלת תירוש ורדרד.



כשר למהדרין וכשר לפסח