

DALTON



WINERY

קברנה סוביניון פטיט ורדו כרם נדב

סדרת סינגל ויניארד מזקקת בתוכה את החד פעמיות של אדמה מסוימת, הנוף שלה, ותנאי האקלים שמעצבים אותם. כרם נדב נמצא בסמוך לשמורת הטבע אדמון. אדמת בזלת סלעית ועשירה שולחת חומה אל הגפנים. שני הזנים שבכרם – קברנה סוביניון ופטיט ורדו – גדלים יחד, תוססים יחד ומייצרים גוף אחיד ומהודק.



הכרם

כרם נדב נמצא ברמת דלתון, בקו אווירי של 2 ק"מ מזרחית למיקום יקב דלתון. הכרם יושב על מישור בזלתי, והאדמה בו הינה כבדה ועשירה, דומה בהרכבה לאזורי הגידול בצפון רמת הגולן. הכרם ניטע בשנת 2011 צמוד לשמורת הטבע בריכת קש הנמצאת בכניסה לכרם.

תהליך הייצור

הענבים ליין זה נבצרו בחודש ספטמבר, בציר ידני. אם הגעת ענבים ליקב הופרדו מן השזירות ונכנסו לתסיסה משולבת קברנה עם פטי וורדו. תוך כדי התסיסה הבנו שקורה כאן משהו מיוחד. לאחר התסיסה היין עבר לחביות אלון צרפתיות, והתיישן כ 16 חודשים עד אשר נכנס לבקבוקים.

מאחורי הר דלתון
חומו של כרם נדב
שמור בסלעי בזלת

סדרת סינגל ויניארד מזקקת בתוכה את החד פעמיות של אדמה מסוימת, הנוף שלה, ותנאי האקלים שמעצבים אותם. כרם נדב נמצא בסמוך לשמורת הטבע אדמון. אדמת בזלת סלעית ועשירה שולחת חומה אל הגפנים. שני הזנים שבכרם – קברנה סוביניון ופטיט ורדו – גדלים יחד, תוססים יחד ומייצרים גוף אחיד ומהודק.

יינות הכרם יחיד של יקב דלתון מציגים את האופי המובהק של יינות יקב דלתון. ביינות אילו ניתן לתפוס רגע של מקום וזמן מאוד מיוחד וליהנות ממהות גידול היין.

רשמי טעימות

היין סגול בצבעו ומאוד עוצמתי בגוון. ארומות מטובלות של טבק, שזיף שחור דובדבנים ופרחוניות עדינה מאוד שמורגשת הייטב גם בלגימה. היין רך ומינרלי, בעל טאנינים שיאפשרו ליין להתבגר לשמך העשור וחצי הקרובים.

המלצות הגשה

יין מומלץ למאכל עם גבינות מיושנות, צלי, או בשר מעושן.
טמפרטורת הגשה 18-20c

נתונים טכניים:

אלכוהול: 14.5%
pH: 3.65
TA 6 g/l

מתאים לטבעונים

כשר למהדרין וכשר לפסח

