

DALTON



WINERY

WHITE OF EARTH סוביניון בלאן

סדרת אסופה היא מגרש המשחקים של היינן שלנו, גיא אשל: אסופה של רגעים ורעיונות שהוא צבר במשך הזמן במקצוע ויחד רצינו לתת להם ביטוי פה בדלתון. לכל יין בסדרה סיפור משלו - חלק על כאן, וחלק מתוך מחשבה על זמן ומקום אחרים - אבל כולם נעשו כדי להיות על השולחן ולהוסיף טעם וצבע לחווית האוכל שלכם. אסופה היא סדרת יינות גסטרונומיים וסקרניים שנוצרו מאהבת העשייה.



המלצות הגשה

מצויין לצד מאכלי דגים, מגוון אוכל ים תיכוני או מטבח מודרני. טמפרטורת הגשה 10-12°C

נתונים

אלכוהול 13%
pH: 3.27
TA: 5.7

תהליך הייצור

היין נבצר בציר ידני, מובא ליקב מוקדם בבוקר, נסחט בעדינות ועובר תקופה של קירור לכמה שבועות כתירוש. לאחר מכן התירוש עובר לכדי חרס של 1000 ליטר ותסס בכדים תסיסה "ספונטנית" ללא תוספות של שמרים. הצורה של הכד מעצימה את גוף היין ויוצרת יין רך ועגול. היין מתיישן על משקעי התסיסה כ-6 חודשים בתחילת הקיץ נכנס לביקבוקים.

רשמי טעימות

יין בהיר וארומטי, בעל טקסטורה מלאה בעת הלגימה. ארומות של פרי אקזוטי, יחד עם אשכולית ופרחי הדלים. חמיצות מרעננת והמון "אנרגיה".

WHITE OF EARTH - יין לבן מזן סוביניון בלאן המבטא בצורה ייחודית את איכות האדמה ומינרליות של אזור גידול אלקוש. ענבי הסוביניון בלאן הגדלים בוואדי של נחל מתת, בכרם אלקוש, מתיישנים בכדי חרס ויוצרים יין מרוכז, ארומטי ואנרגטי.

הכרם

כרם אלקוש שוכן בגליל העליון המערבי. חלקת הסוביניון בלאן בכרם זה היא האחרונה להיבצר מבין חלקות הסוביניון בלאן שאנו מגדלים. לכן, ממשך תקופת ההבשלה הינה הארוכה ביותר, וכתוצאה מכך הטעמים ומורכבות היין הם עם הפוטנציאל הגבוהה ביותר.



היין מתאים לטבעונים

כשר למהדרין וכשר לפסח