

DALTON



WINERY

קברנה סוביניון FAMILY COLLECTION

האוסף המשפחתי מגיע לעולם בציון 30 שנים ליקב דלתון. וכך נוצרה סדרה של יינות שמציעה את האיכות הגבוהה ביותר, בדמותם של יינות נצחיים שנעשו באהבה ומסירות אין קץ.

זוהי המורשת המשפחתית שלנו פה, בגליל.



הכרם

ענבי הקברנה סוביניון של יקב דלתון גדלים ברחבי הגליל העליון כאשר החלקות המובחרות ביותר שלנו בלבד מגיעות לבלנד המשפחתי של קברנה סוביניון. יין זה מורכב מ-100% ענבי קברנה סוביניון המגיעים משלושה חלקות מובחרות במרום הגליל: כפר שמאי, אלקוש וכרם בן זמרה.

תהליך הייצור

כל חלקה נבצרה ותססה בנפרד. לאחר תקופה ראשונה של כשנה שבה היין התיישן בחביות עץ אלון צרפתי ישן וחדש, החלקות נבחרו והורכב הבלנד. לאחר הבלנד היין התיישן כ-10 חודשים נוספים בחביות עד שהגיע לבלקבוק.

רשמי טעימות

ליין הקברנה סוביניון FC צבע אדום עז וגוף מלא. באף נוכח של דובדבן, טבק, וצמחי בר גלילים כמו זעתר ומרווה. בפה פרי בשל וטאנינים רכים.

המלצות השנה

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

טמפרטורת הגשה 18-20°C



מתאים לטבעונים

כשר למהדרין וכשר לפסח