

# DALTON



# WINERY

## סוביניון בלאן 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

סוביניון בלאן מגיע מחלקת הוואדי בכרם אלקוש, אשר נמצא בתוך ערוץ נחל מתת. החלקות מבודדות ונהנות ממיקרו אקלים קריר במיוחד וערפילי התורם לקצב ההבשלה האיטי, וכתוצאה היין יוצא רענן, ארומטי וחומצי. בציר הענבים הינו בציר ידני שהתקיים בחודש אוגוסט.

### תהליך הייצור

כל חלקה נבצרת בנפרד ועוברת תסיסה במכלי נירוסטה בטמפרטורה קרה על מנת לשמר את טעמי הפרי הטהורים. עם תום התסיסה היין עובר שפייה ראשונית ולאחריה נשמר היין על משקעיו לאורך תקופה של 3 חודשים. בזמן זה מקבל היין תחושה קרמית, גוף מלא ועובי. לאחר מכן עובר היין סינון ומילוי.

### רשמי טעימות

היין מתאפיין בצבע ירקרק כמעט שקוף לחלוטין. צבע זה מתקבל כתוצאה מבציר של הענבים בשלב הבשלה מוקדם ומשמירה קפדנית של המיץ מפני חמצן. כמו כן ליין ארומות של עשב, פיסנגו, גואיבה, ואשכולית לבנה. ליין חמיצות רעננה התורמת לטעם ארוך בחך.

### המלצות השנה

מתאים במיוחד לליווי מנות מעודנות כמותו כגון: דג בעשבי תיבול, עוף בגריל או ספגטי ברוטב פסטו

טמפרטורת הגשה 8-10°C



מתאים לטבעונים

כשר למהדרין וכשר לפסח