

DALTON



WINERY



קברנה סוביניון כרם אלקוש

סדרת סינגל ויניארד מזקקת בתוכה את החד פעמיות של אדמה מסוימת, הנוף שלה, ותנאי האקלים שמעצבים אותם. בכרם אלקוש אוויר הים מכה בכלניות וזעתר בר ותחתן אבני צור שחורות ומאובנים עתיקים. הכרם צופה לצפון, וריכוז ענבי הקברנה סוביניון.

על אדמה שחורה
ופיסות עבר
הכל צופה קדימה

הכרם

כרם אלקוש הינו כרם הדגל של יקב דלתון. הוא נמצא בגליל העליון המערבי-ממש מעבר לקו פרשת המים מערבית להר מירון והר אדיר. הכרם שוכן על צלע ההר הצפונית למושב אלקוש, בתוך חלקת הכרם עובר ערוץ נחל מתת.

גובה הכרם בין 600-650 מטר מעל פני הים. הוא נהנה ממצא אוויר ממוזג המושפע מקרבתו לים התיכון. לכרם מפנה צפוני, וסוג האדמה הינה רנדזינה עם סלעי גיר, משקע ימי משלב עם אבני צור ומאובנים. גודל הכרם הוא 200 דונם נטוע ומנוהל בצורה מקימת ושומרת על הטבע,

הצמחייה הטבעית ובעלי חיים.
הענבים מכרם זה ייחודיים מאוד, מייצרים יין אלגנטי ורענן המשקף את איזור הגידול.

תהליך הייצור

הענבים נבצרים במהלך חודש ספטמבר מגיעים ליקב וכל חלקה עוברת תסיסה בנפרד. לאחר סיום התהליך התסיסה אנו טועמים ובחרים בצורה קפדנית ביותר את החביות המתאימות ליצירת בלנד קברנה אלקוש. המטרה של היינן היא לייצר בלנד מרשים ואלגנטי, מלא עומק המשקף את ההיכרות האינטימית שלו עם חלקות הכרם. לאחר ערבוב חביות מ 3 תתי חלקות קברנה סוביניון בכרם אלקוש, היין עובר להתבגרות בחביות אלון צרפתי למשך 18 חודשים.

בעת מילוי היין עובר סינון גס בלבד.

רשמי טעימות

לקברנה אלקוש טעמים בלשים של פטל בר וזובדבן שחור, עשבי תבלין, מעט מנטה וזעתר בר. גוף מלא ורך, יין נפלא המסוגל להתיישן מעל עשור בבקבוק בתנאים של מרתף או מקרר יין.

המלצות הגשה

יין ילך מצויין עם אוכל כגון צלי, טלה, פסטות וגבינות קשות מיושנות כמו גרויאר, צ'דר, קומטה או גאודה בוגרת. טמפרטורת הגשה 18-20°C

נתונים טכניים:

אלכוהול: 14.5%
pH: 3.8 חומצה כללית: 5.40 גרם/ליטר



מתאים לטבעונים

כשר למהדרין וכשר לפסח