



Ramot Naftaly Winery

ברברה

זן הברברה מגיע אלינו מחבל פיימונטה שבאיטליה, ההתאהבות בזן הנפלא הזה הביאה את יצחק כהן לקחת סיכון ולנסות לגדלו על אדמת עמק קדש בארץ. היה צריך שאר רוח כדי להאמין בזן ולתת לו הזדמנות. התוצאה היא יין עם חמיצות טבעית ומהנה ועם מרקם עדין.

שנת בציר: 2020, 2021

הרכב היין: 100% ברברה

כרם: ענבי הברברה גדלים בשתי חלקות כרם. החלקה הראשונה נמצאת בצמוד ליקב והחלקה השנייה נמצאת בקצה הדרומי של עמק קדש. ענבי הברברה מתפתחים באופן שונה מחלקה לחלקה.

בציר: חלקה אחת נבצרה כמה ימים החלקה השנייה. הענבים נבצרים מוקדם בבוקר בבציר ידני סלקטיבי ועוברים מיון נוסף עם הגעתם ליקב. שנת 2019 אופיינה במעט משקעים עם מנות קור שלא הגיעו לשיאן. הגפנים התעוררו באופן אחיד אך היה צורך לבצע דילול אשכולות אשר לא הבשילו בזמן. יבול הענבים היה נמוך מהממוצע.

תהליך הייצור: לאחר הגעתם ליקב מועברים הענבים לחדר קירור להורדת הטמפרטורה. בהגעתם לטמפרטורה מתאימה עוברים האשכולות מיון נוסף על גבי מסוע להפרדת עלים ואשכולות פגומים. הענבים עוברים תהליך של הפרדה מהשזירה וריסוק. מיד לאחר מכן מועבר הנוזל עם קליפות הענבים למיכלים על ידי משאבה פרליסטטית מיוחדת. תהליך התסיסה מתקיים במכלי נירוסטה מבוקרי טמ' 22-26 Co תוך כדי ערבוב הנוזל עם הקליפות המאפשר מיצוי של רכיבי הצבע והטאנינים. לאחר סחיטה עדינה ומספר שפיות עובר היין להתיישנות בחביות עץ אלון.

יישון: היין מתיישן 12 חודשים בחביות עץ אלון 300 ליטר. לאחר הביקבוק, עובר היין לנוח בקירור ביקב שם הוא זוכה להתיישן מס' חודשים נוספים.

פוטנציאל התיישנות: היין ימשיך להשתבח כ- 4-8 שנים

רשמי טעימה: הינו בעל ניחוחות פרחוניים ועזים במיוחד. טעמו פירותי במיוחד היין מאוזן מאוד בעל חמיצות טבעית ומשאיר סיומת טעמים ארוכה.

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 14%

PH: 3.6

בריקס (סוכר): 26