



דואט

בחרנו בשם "דואט" כדי לייצג את הזוגיות המושלמת בין המרלו הצנוע לקברנה סוביניון העוצמתי. ההחלטה על איזון נכון בין שני הזנים הביא ליצירה של בלנד קלאסי המעביר תחושת הרמוניה נפלאה בפה.

שנת בציר : 2022, 2023

הרכב היין: 60% מרלו ו 40% קברנה סוביניון

כרם: ענבי המרלו והקברנה גדלים כל אחד בחלקה אחת הנמצאות בשיפוליו המערביים של עמק קדש. בציר: הענבים נבצרים בשעות הבוקר המוקדמות בבציר ידני סלקטיבי. לאחר קירור האשכולות הענבים עוברים מיון נוסף. המרלו נבצר ראשון באמצע חודש אוגוסט ואילו הקברנה סוביניון נבצר בתחילת ספטמבר.

בציר: הענבים נבצרים בשעות הבוקר המוקדמות בבציר ידני סלקטיבי.

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 למכלים על ידי משאבה פרליסטטית מיוחדת. תהליך התסיסה מתקיים במכלי נירוסטה מבוקרי טמפ' 22-26 Co תוך כדי ערבוב הנוזל עם הקליפות המאפשר מיצוי של רכיבי הצבע והטאנינים. כל זן מותסס בנפרד ובגמר התסיסה מאחדים את הנוזל משני הזנים לפני כניסתם לחביות. לאחר סחיטה עדינה ומספר שפיות עובר היין להתיישנות בחבית עץ אלון.

יישון: היין מתיישן 12 חודשים בחבית עץ אלון מיוחדת (גרבלוטו אובלית) של 2000 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: צבעו של יין ה"דואט" נוטה לגווני אדום-סגול עמוק, בטעמו ניתן להרגיש את ארומות הקברנה סוביניון יחד עם העדינות והרכות של המרלו. היין משאיר טעמים עוצמתיים המתמשכים בפה גם לאחר השתייה.

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 14%

PH: 3.45

בריקס (סוכר): 26