



Ramot Naftaly Winery

מלבק

מקורו של זן המלבק בחבל בורדו שבצרפת אך את המוניטין העולמי שלו רכש דווקא במדינות ארגנטינה וצ'ילה שם הפך לסמל מקומי. בשנת 2008, לאחר בדיקות התאמה של הזן לאזור, החליט יצחק כהן, המייסד והיין, לגדל מלבק באדמתו הפורייה בעמק קדש והיה לאחד מראשוני המגדלים והיצרנים של המלבק הישראלי שמאז קצר הצלחות רבות ברחבי הארץ והעולם.

שנת בציר: 2021, 2022

הרכב היין: 100% מלבק

כרם: ענבי המלבק גדלים בחלקת כרם אחת הנמצאת בשיפוליו המערביים של עמק קדש.

בציר: הענבים נבצרים בשעות הבוקר המוקדמות בבציר ידני סלקטיבי. 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 טמפ' 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: צבעו של המלבק הוא בגווני סגול כהה נוטה לשחור, בטעם ניתן להרגיש טעמי שיזיף אירופי יבש עם תבליני טבק. משאיר סיומת נעימה ומתמשכת בפה.

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 14%

PH: 3.6

בריקס (סוכר): 26