



Ramot Naftaly Winery

פטיורדו

הפטי ורדו הוא אחד מחמשת זני בורדו אך ניתן לומר שהוא הצנוע מכולם. מזן המשמש בעיקר כתוסף לצבע ומבנה הוא התגלה כזן היכול להפיק יין זני מאוזן וקטיפתי. היצירה של פטי ורדו זני מענבי עמק קדש התחילה כמעט במקרה. מחווה זוגית של היינן, יצחק כהן לבת זוגו, שזיהתה הרבה לפני יצרני ומומחי היין הישראליים את ייחודו ואיכותו של יין זני שכזה. בקשתה הייתה חבית אחת יחידה של פטי ורדו 2008 שתוקדש בשבילה. מאז הפך הפטי ורדו לחלק מנבחרת היינות השנתית שלנו.

שנת בציר: 2021, 2022

הרכב היין: 100% פטי ורדו

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

בציר: הענבים נבצרים בשעות הבוקר המוקדמות בבציר ידני סלקטיבי ומועברים לקירור ביקב.

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: צבעו של היין אדום עמוק נוטה לסגול היין בעל גוף מלא, עם טאנינים חזקים ופירותי במיוחד, יחד עם זאת מהווה יין רך וקטיפתי.

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 14%

PH: 3.6

בריקס (סוכר): 26