



Ramot Naftaly Winery

פרימו

האהבה של יצחק לזן הברברה הניעה אותו ליצור בלנד נוסף בשילוב הברברה. הפרימו הוא שילוב ייחודי בין מרלו שהתיישן כשנתיים בחבית לברברה שהתיישנה שנה בחבית. היין בעל טעמים מעודנים וארומות עוצמתיות. יין מאוזן בעל גוף בינוני וסיומת ארוכה.

שנת בציר: 2022

הרכב היין: 70% ברברה 30% מרלו

כרם: הברברה גדלה בחלקת כרם יחידה לצד היקב, המרלו גדל בכרם יחידה בשיפוליו המערביים של עמק קדש.

בציר: הברברה והמרלו נבצרו בשעות הבוקר המוקדמות בבציר ידני וסלקטיבי.

תהליך הייצור: לאחר הגעתם ליקב מועברים הענבים לחדר קירור להורדת הטמפרטורה. כל זן עובד בנפרד.

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: הברברה התיישן 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות והמרלו התיישן 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות.

פוטנציאל התיישנות: היין ימשיך להשתבח בין 10-5 שנים.

רשמי טעימה: היין בעל טעמים מעודנים וארומות עוצמתיות. בעל גוף בינוני עם סיומת ארוכה.

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 14%

PH: 3.45

בריקס (סוכר): 25