



קדש

היין נוצר מתוך היכרות ארוכת שנים עם הכרמים ושנות הבציר האופטימאליות ורצון להביא את מיטב הזנים של עמק קדש ביין אחד. סדרת יינות קדש נוצרה עבור אותם זנים ובצירים מיוחדים היוצרים יחד ממסך ייחודי. היינות מתיישנים בחביות עץ אלון ישנות, הנותנות ביטוי לטעמו העשיר של העינב ומבטאים את מיטב האיכות של טרואר עמק קדש.

שנת בציר: 2016, 2018

הרכב היין: קברנה סוביניון, מרלו וסירה

כרם: ענבי המרלו, הסירה 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.

שנת בציר: עונת הבציר 2016 התאפיינה ברוב הכרמים בצפון הארץ כעונה מיוחדת מבחינת מנות הקור בחורף וההבשלות של הענבים בקיץ ללא מכות חום קיצוניות. דבר שהביא למיצוי מקסימלי של טעמי הענבים ומכאן ליין בהמשך.

בציר: הקברנה נבצר בשבוע השני של אוגוסט הסירה והמרלו נבצרו עם תחילת חודש אוגוסט.

תהליך הייצור: כל זן עובד בנפרד. 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°C תוך כדי ערבוב הנוזל עם הקליפות המאפשר מיצוי של רכיבי הצבע והטאנינים. לאחר סחיטה עדינה ומספר שפיות עובר היין להתיישנות בחביות עץ אלון. לאחר שטעמנו במהלך התפתחות היין בחביות, ערכנו טעימות עם פאנל ייננים והגענו לשילוב של 3 היינות.

יישון: היין מתיישן 24 חודשים בחביות עץ אלון ישנות של 300 ליטר. לאחר הביקבוק, עבר היין לנוח בקירור ביקב שם הוא מתיישן עוד לפחות 3 שנים נוספות.

פוטנציאל התיישנות: היין ימשיך להשתבח כ- 12-6 שנים

רשמי טעימה:

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 14%

PH: 3.45

בריקס (סוכר): 26