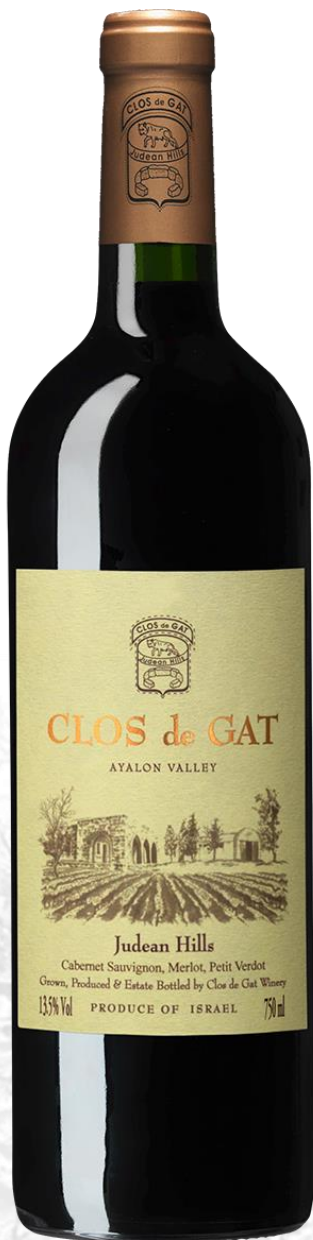


## קלו דה גת עמק איילון

בעל צבע אדום כהה וגוונים של סגול. ריחו מגלה ארומות של פירות אדומים, עץ אלון וצמחי תבלין מאדמת אזור הים התיכון. בעל גוף מלא ומורכב. הסיומת ארוכה, מורכבת ואלגנטית.



### זני ענבים:

קברנה סוביניון, מרלו, פטיט וורדו

### אחוז אלכוהול:

13.5% (ממוצע)

### ייצור היין:

הענבים נבצרו בבציר ידני. לאחר הפרדת השדרות ומעיכה עדינה הועברו לתסיסה בעזרת השמר הטבעי, והשרייה במיכלים סגורים ופתוחים. יישון במשך 20 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי חדשות במרתפי היקב. בתום ההתישנות וללא סינון היין מולא בבקבוקים.

### לשתייה:

10-2 שנים מהבציר

### טמפרטורת הגשה:

16-18 °C

### הצעת הגשה:

מאכלים בסגנון ים תיכוני, גריל או צלי בשר, מאכלי קדירה וגבינות.

יקב קלו דה גת שוכן על מורדות הרי יהודה וכרמיו נושקים לעמק איילון. בגבעות המשתפלות אל העמק גודלו גפנים במשך אלפי שנים. גת קדומה בת למעלה מ-3000 שנה נמצאת בשטח היקב. שילוב בין שכבת חרסית דקה המכסה אבן גיר ומיקרו אקלים יוצא דופן, מאפשרים גידול ענבי יין באיכות גבוהה במיוחד. יינות יקב קלו דה גת מופקים אך ורק מענבי הכרמים הגדלים סביב היקב. היינות מותססים בעזרת השמר הטבעי המצוי על הענבים. תהליך טבעי זה מוסיף למורכבות היין ומבטא אזור הגידול בו גודלו הגפנים. היינות עוברים הצללה טבעית ללא סינון.

[www.closdegat.com](http://www.closdegat.com)

יקב קלו דה גת - כרמי הראל, קיבוץ הראל 997400