



קלו דה גת שרדונה

בעל צבע זהב ירקרק ומבחיך. ריחו אלגנטי ומורכב עם רמזים לתבלינים, פריחת תפוזים ופרי הדר. טעמו רענן עם חומציות טובה, איזון הרמוני בין פרי ועץ אלון עם סיומת ארוכה.



זני ענבים:

100% שרדונה

אחוז אלכוהול:

14% (ממוצע)

ייצור היין:

שיטת ייצור היין הינה מסורתית והבציר ידני. הענבים הנבצרים מועברים לאחר סחיטה עדינה להתססה אלכוהולית ומלולקטית בחביות עץ אלון צרפתי. היין מתיישן על שמריו הטבעיים במשך שנה. יישון משך שניים עשר חודשים בחביות עץ אלון צרפתי חדשות ומשומשות במרתף היקב.

לשתייה:

2-7 שנים מהבציר

טמפרטורת הגשה:

12-14 °C

הצעת הגשה:

אפריטיף, פירות ים, דגים.

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 השמור 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

יקב קלו דה גת - כרמי הראל, קיבוץ הראל 997400