



שנסון אדום

בעל צבע סגול כהה עז וגוף בינוני. ריחו מגלה ארומות של פירות אדומים ושחורים. ריחו רענן מאוד, חומציות מאוזנת וטאנינים משתלבים היטב. הסיומת ארוכה, מלאת חיים מתובלת בטעמים ים-תיכוניים.



זני ענבים:

סירה, קברנה סוביניון, מורבדר

אחוז אלכוהול:

13.5% (ממוצע)

ייצור היין:

כל זני הענבים המרכיבים יין זה נבצרו יחדיו בבציר ידני. לאחר הפרדת השדרות ומעיכה עדינה, הועברו לתסיסה, בעזרת השמר הטבעי, והשרייה במיכל פתוח. בתום ההתיישנות וללא סינון היין מולא בבקבוקים.

לשתייה:

1-4 שנים משנת הבציר

טמפרטורת הגשה:

16-18 °C

הצעת הגשה:

מאכלים בסגנון ים-תיכוני גריל או צלי בשר, מאכלי קדרה 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

יקב קלו דה גת - כרמי הראל, קיבוץ הראל 997400