



הראל מרלו



בעל צבע אדום כהה עמוק ומרהיב עם גווני סגול. ריחו מגלה ארומות של פירות אדומים ושחורים כגון שזיף, הנבלעים ברמזים של צמחים ותבלינים ים-תיכוניים. בעל גוף מלא, רענן וטאנינים משתלבים היטב. הסיומת ארוכה, מורכבת ואלגנטית.

זני ענבים:
100% מרלו

אחוז אלכוהול:
14% (ממוצע)

ייצור היין:
הענבים נבצרו בבציר ידני. לאחר הפרדת השדרות ומעיכה עדינה הועברו לתסיסה בעזרת השמר הטבעי, והשרייה במיכלים סגורים ופתוחים. בתום ההתישנות וללא סינון היין מולא בבקבוקים.

לשתייה:
2-8 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.