



הראל סירה

בעל צבע סגול עז. ריחו ארומטי ומורכב. ארומה קלאסית של פירות אדומים. בעל גוף מלא ומאוזן היטב, חריפות רעננה עם חומציות טובה וטאנין מעוגל היטב. סיומת ארוכה, מלאת חיים ואלגנטית.



זני ענבים:

100% סירה

אחוז אלכוהול:

14% (ממוצע)

ייצור היין:

הענבים נבצרו בבציר ידני. לאחר הפרדת השדרות ומעיכה עדינה הועברו לתסיסה בעזרת השמר הטבעי, והשרייה במיכלים סגורים ופתוחים. יושן משך 16 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי במרתף היקב. 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.

www.closdegat.com

יקב קלו דה גת - כרמי הראל, קיבוץ הראל 997400