



סיקרא שרדונה

סדרת סיקרא (בארמית "אדום עז") מיוצרת אחת לכמה שנים. בציר מיוחד המבטא איכות הטרואר וייצור היין ביקב מאפשרים ייצור יין בעל אריכות ימים וטעמים יוצאי דופן. התססת התירוש נעשתה בחביות עץ אלון צרפתי בעזרת שמרי הבר המצויים על הענבים.

הפרי המשובח משקף היטב את מאפייני הטרואר הטבועים ביינות קלו דה גת. היין בעל צבע זהב, ריחו אלגנטי ומורכב עם רמזים לתבלינים, פריחת תפוזים ופרי הזדר. טעמו רענן עם חומציות טובה, איזון הרמוני בין פרי ועץ אלון עם סיומת ארוכה.

זני ענבים:

100% שרדונה

אחוז אלכוהול:

14% (מומצע)

ייצור היין:

הענבים נבצרו בבציר ידני מכרמי היקב. לאחר הפרדת השדרות ומעיכה עדינה הועבר התירוש למרתפי היקב, שם עבר תהליך תסיסה ויישון במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי חדשות.

לשתיה:

5-15 שנים מהבציר

טמפרטורת הגשה:

12-14 °C

הצעת הגשה:

מתאים ללוות פירות ים, דגים, עופות ומבחר גבינות.

יקב קלו דה גת שוכן על מורדות הרי יהודה וכרמיו נושקים לעמק איילון. בגבעות המשתפלות אל העמק גדלו 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 גדלו הגפנים. היינות עוברים הצללה טבעית ללא סינון.



www.closdegat.com

יקב קלו דה גת - כרמי הראל, קיבוץ הראל 997400