



סיקרא מרלו



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

ליין צבע אדום-שחור כהה. ריחו חושף ארומות של פירות שחורים אדומים בשילוב אלון. בחיך היין מרוכז, עוצמתי ובעל טאנינים המשתלבים 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 פתוחים. לאחר מכן יושן במשך 20 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי חדשות. במהלך היישון עבר חלק היין שפייה כל 4-6 חדשים. היין אינו מסונן.

לשתייה:

5-15 שנים מהבציר

טמפרטורת הגשה:

18-20 °C

הצעת הגשה:

מאכלים בסגנון ים תיכוני, גריל או צלי בשר.

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