

בראשית מרלו

יין אדום יבש










יין בצבע אדום בוהק, בעל ניחוח של פטל אדום ו עשבי תיבול ים תיכוניים, עם רמזים של פולי קפה. בעל גוף בינוני, עדין ורענן.

כרם מרלו שנטע בשנת 2010 בשפייה (זיכרון יעקב) ומגוויים כרמי מרלו מסביב למנזר דיר ראפאת בגעת שמש.

הכרמים נבצרו, כל אחד לחוד בהבשלה מלאה לכל עורך חודש אוגוסט. אחרי ריסוק והפרדת שדריות, התירוש הותסס בטמפרטורה מבוקרת עד יובש. אחרי תסיסה מלולקטית ושפייה, היין התיישן שישה חודשים.

התאמה לאוכל

יין אדום עדין ופירוטי, מתלווה היטב למנות בשריות במיוחד בשר כבש, ברווז, כדרות.

| | | |
|---|-----------------|---|
| מרלו | זן ענבים |  |
| יבש | מתיקות |  |
| 4-5 שנים | פוטנציאל יישון |  |
| כהל 13.1% PH 3.59 חומציות כללית 6.2 | נתונים אנליטיים |  |
| זיכרון יעקב: טרה רוסה גבעת שמש: רנדזינה גרית | אדמה |  |
| ים תיכוני | אקלים |  |
| 16-18 | טמפרטורת גשה |  |