

האוטר מריטאז'

יין אדום יבש









יין בעל צבע ארגמני עמוק, עם ניחוחות של פירות יער ושזיף כחול, עם רמזים של וניל וטבק. בעל גוף מלא, חם ועוצמתי. ארבעה כרמים: כרם קברנה סוביניון במושב דישון בגליל העליון, כרם מרלו בצומת ישע בגליל העליון, כרם פטי ורדו בגדרה וכרם קברנה פרנק בגמזו בשפלת יהודה.

כל כרם נבצר לחוד בהבשלה מלאה בחודשי אוגוסט-ספטמבר. אחרי ריסוק והשריה קרה התירוש של כל זן תסס עם הקליפות במשך כ- 20 ימים. בסיום תסיסה מלולקטית אחרי שפייה, היינות של כל זן התיישנו בחביות עץ אלון צרפתי למשך 24 חודשים.

התאמה לאוכל

יין אדום בעל גוף ועוצמה, מתאים להפליא לכל מאכלי בשר אדום, גם לעופות במיוחד ברווז וסליו.

זן ענבים	קברנה סוביניון, מרלו, פטי ורדו וקברנה פרנק	
מתיקות	יבש	
פוטנציאל יישון	10-12 שנה	
נתונים אנליטיים	כהל 13.5% PH 3.60 חומציות כללית 5.9	
אדמה	טרה רוסה, אדמה חרסיתית ואדמת גרמוסול	
אקלים	ים תיכוני	
טמפרטורת הגשה	16-18	