



להט אדום 2022

Lahat Adom 2022



זנים: סירה (88%), קברנה סוביניון (12%)

אזור גידול: כרם אלקוש, גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

'להט אדום' מופק משלוש חלקות סמוכות מכרם בן עיון אשר באלקוש, בגליל העליון המערבי. הענבים נבצרים ידנית ולאחר עיבוד עוברים השרייה קרה ותסיסה במכל רחב. עבודת הזגים העדינה כוללת בעיקר דלסטאזים. היין מופרד מהזגים לקראת סוף התסיסה ומועבר לחביות בנות 400 ו 500 ליטר ולאמפורה אחת בנפח 320 ליטר, בהן הוא מסיים תסיסה אלכוהולית ותסיסה מלוקטית. רק לאחר כארבעה חודשים עובר היין שפייה מהחביות ואז בלנד בין החלקות וחוזר לחביות. במהלך תקופה זו צובר להט אדום עושר ריחות וטעמים שלא יכולים היו להתקבל בדרך אחרת. היין מתבגר כ- 15 חודשים בעץ (ואמפורה אחת) ולאחריהם עובר סינון קל ומבוקבק. Juicy במידה רבה, מתובל ומפולפל, עם פרי אדום לצד ריחות אדמה ותבלינים, בעל mid palate מהודק, וחיזור ומינרליות שמתבקשים מבציר מוקדם ושהייה ארוכה על שמרים.

נתוני יין:

13.4%	אלכוהול
6.4 g/l	חומצה
3.42	pH
0.65 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

מס' בקבוקים: 6,000

תאריך בקבוק: ינואר 2023