



להט GSM 202

Lahat GSM 2020

Varieties:

Grenache (50%), Syrah (38%), Mourvedre (12%)

Wine Region: Western Upper Galilee

Vinification:

The grapes for Lahat GSM are hand harvested. Once processed, they go through fermentation in small fermentation tanks, and once the fermentation is over, the wines are transferred to old 400 litre barrels. Some four months later, during which time the wine yeasts are stirred, the wines are racked, blended and returned to the barrels for further ageing. After ageing for about 15 months, the wine is lightly filtered and bottled. 'One further step towards the edge': lighter, paler, brighter and funkier - and yet firm and complex, with varietal-distinct aromatic profile.

זנים:

גרנאש (50%), סירה (38%), מורבדר (12%)

אזור גידול: גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

הענבים ששימשו ליין זה תססו במכלים קטנים. בגמר התסיסה הועברו היינות לחביות ישנות בנות 400 ליטר. לאחר כארבעה חודשים בהם שהו היינות על משקעיהם, הם עברו שפייה, עורבבו לבלנד זה וחזרו לחביות להמשך התיישנות. בחודש דצמבר 2021, לאחר כ-15 חודשי התיישנות, הוצא היין מהחביות, סונן בסינון גס ובוקבק. להט GSM 2020 הוא צעד נוסף אל עבר הקצה: קל יותר, בהיר יותר, חומצי יותר ו'פאנקי' יותר ועדיין מוצק ומורכב ובעל אפיון זני ארומטי.

Wine Analysis:

Alcohol		אלכוהול
TA	6.8 g/l	חומצה
pH		pH
Glu - Fru	0.4 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

* This wine was minimally filtered and precipitates may appear

* היין סונן מינימלית וייתכנו משקעים בבקבוק



תאריך בקבוק: דצמבר 2021 / מס' בקבוקים: 1000

Winemaker: Itay Lahat יינן: איתי להט

Kosher כשר

Itay.lahat@gmail.com / www.itaylahat.co.il