



להט אדום 2020

Lahat Adom 2020

Varieties:

Syrah (88%), Cabernet Sauvignon (12%)

Wine Region: Western Upper Galilee

Vinification:

Lahat ADOM is produced from the Elkosh vineyard in the upper-western Galilee region. The grapes are handpicked, and once processed, they go through a cold soak and fermented in a wide fermentation tank; the delicate cap work includes mostly delestage. Towards the end of the fermentation period, the wine is separated from the skins, and then transferred to 300l and 400l barrels, whence alcoholic and malolactic fermentations are completed.

Only after four months, during which time the wine is stirred, it is racked and returned to the barrels. Throughout this period, Lahat ADOM develops its unique character, rich scents and flavours, which cannot be attained otherwise. In total, the wine ages for 15 months, then lightly filtered and bottled.

זנים:

סירה (88%), קברנה סוביניון (12%)

אזור גידול: כרם אלקוש, גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

'להט אדום' מופק 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 300 ו 400 ליטר שם הוא מסיים תסיסה אלכוהולית ותסיסה מלולקטית. רק לאחר כשישה חודשים, אשר במהלכם מעורבבים שמרי היין שבקרקעית החבית, עובר היין שפייה מהחביות ובחזרה. במהלך תקופה זו צובר הלהט האדום עושר ריחות וטעמים שלא יכולים היו להתקבל בדרך אחרת. היין מתבגר כ- 15 חודשים בעץ ולאחריהם עובר סינון קל ומבוקבק. Juicy כסירה, בעל mid palate מהודק, המושפע מנוכחות הטאנין מהקברנה סוביניון, וחיזור ומינרליות שמתבקשים מבציר מוקדם ושהייה ארוכה על שמרים.

Wine Analysis:

נתוני יין:

Alcohol		אלכוהול
TA	6.4 g/l	חומצה
pH		pH
Glu - Fru	0.5 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

* This wine was minimally filtered and precipitates may appear

* היין סונן מינימלית וייתכנו משקעים בבקבוק



תאריך בקבוק: ינואר 2021 / מס' בקבוקים: 2400

Winemaker: Itay Lahat יינן: איתי להט

Kosher כשר

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