



קטלוג יינות אדומים
בציר 2022

ישנם בצירים בהם כל הכוכבים מסתדרים; הכול פשוט עובד:
דברים מגיעים למקומות הנכונים בזמן הנכון, והתוצאות - בלי קושי
מיוחד או התאמצות לריצוי האלים - טובות. כזה היה בציר 2022
בחלקות הסירה בכרם אלקוש; הן בחלקה הוותיקה והן בחלקה החדשה
הסמוכה לה, שנבצרה לראשונה בבציר זה.

ההבשלה הפנולית - זו של הארומות והטעמים - הייתה טובה כבר
בריכוז סוכר יחסית נמוך בענבים. כך ניתן היה להפיק יינות מוצקים
ופירותיים, ללא טעמים בוסריים, בריכוז אלכוהול מתון ועם חמיצות
חדה ומדויקת. הוויניפיקציה - דרך עשיית היין - תרמה כרגיל טעמים
אדמתיים ומתובלים, אופייניים לסירה בכלל ולרכיבי הסירה ביינות
להט בפרט.

שלושת היינות מבציר 2022 מציגים עומק, משקל ומורכבות, ללא
ההכבדה שעלול לרוב ליצור אלכוהול גבוה. אלה שלושה יינות שהם
מהמאוזנים והמורכבים ביותר שיוצרו בין יינות להט האדומים
בכל הבצירים.



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 דלסטאז'ים. היין מופרד מהזגים לקראת סוף התסיסה ומועבר לחביות בנות 400

ו 500 ליטר ולאמפורה אחת בנפח 320 ליטר, בהן הוא מסיים תסיסה אלכוהולית ותסיסה מלולקטית.

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:

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



מס' בקבוקים: 6,000

תאריך בקבוק: ינואר 2023



להט לייבו GSM 2022

Lahat Leibu GSM 2022

זנים: גרנאש (45%), סירה (35%), מורבדר (20%)

אזור גידול: גרנאש, סירה ומורוודר מהגליל העליון המערבי

תהליך הייצור:

הענבים ששימשו ליין זה תססו במכלים קטנים. לאחר התסיסה הועברו לחביות ישנות בנות 400 ליטר. לאחר כארבעה חודשים בהם שהו היינות על משקעים, הם עברו שפייה, עורבבו לבלנד הסופי וחזרו לחביות, להמשך התיישנות. בחודש ינואר 2023, לאחר כ-15 חודשי התיישנות, הוצאו היינות מהחביות, סוננו בסינון גס ובוקבקו.

לייבו 2022 הוא יין בעל ארומטיות שתואמת את זני הבלנד, כפי שהם מתבטאים בכרמי היקב. גם אם הוא עדיין ביטוי יחסית דק וקל ליין פרימיום, זהו אחד מהמלאים שביינות לייבו עד היום: עשיר יותר וכה יותר מקודמיו, חומצי במידה, מוצק ומורכב.

נתוני יין:

אלכוהול	13.0%
חומצה	5.3 g/l
pH	3.51
גלוקוז - פרוקטוז	0.24 g/l



מס' בקבוקים: 1,400

תאריך בקבוק: ינואר 2023



להט סירה 2022

Lahat Syrah 2022

זנים: סירה (100%)

אזור גידול: כרם אלקוש, גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

'להט סירה' מופק משתי חלקות סירה סמוכות בכרם בן עיון אשר באלקוש, בגליל העליון המערבי. הענבים נבצרים ידנית ולאחר עיבוד עוברים השרייה קרה ותסיסה במכל רחב. עבודת הזגים העדינה כוללת בעיקר דלסטאז'ים. היין מופרד מהזגים לקראת סוף התסיסה ומועבר לשלוש חביות בלבד: אחת בת 400 ליטר ושתי האחרות בנות 300 ליטר.

בחביות אלה - אחת משימוש שני ושתיים משימוש שלישי - הוא מסיים תסיסה אלכוהולית וגם תסיסה מלולקטית. רק לאחר כשישה חודשים, אשר במהלכם מעורבים שמרי היין שבקרקעית החבית, עובר היין שפייה מהחביות ובחזרה. היין מתבגר כ-15 חודשים בעץ ולאחריהם עובר סינון קל ומבוקבק.

מתוך מבנה גוף קל ו'צר' באופן יחסי, אלכוהול מתון וחמיצות גבוהה, מתפרצים טעמי סירה 'צפוניים' מובהקים, אלמנטים של חיזור וטאנינים מהודקים שמשאירים טעם הרבה אחרי הבליעה.

נתוני יין:

13.2%	אלכוהול
6.3 g/l	חומצה
3.40	pH
0.42 g/l	גלוקוז - פרוקטוז



מס' בקבוקים: 1,300

תאריך בקבוק: ינואר 2023