



להט סירה 2020

Lahat Syrah 2020

Varieties:

Syrah (100%)

זנים:

סירה (100%)

Wine Region: Western Upper Galilee

אזור גידול: כרם אלקוש, גליל עליון מערבי

Vinification:

The grapes for Lahat Syrah are hand harvested. Once processed, they go through a cold soak and fermentation in a wide fermentation tank, and delicate cap work, including mostly delestage. Towards the end of the fermentation, the wine is separated from the skins, then transferred to 300 litre barrels, where alcoholic and malolactic fermentations are completed. Only four months later, during which the wine yeasts are stirred, the wine is racked and returned to the barrels. Throughout this period, Lahat Syrah develops its unique, "Northern-Syrah" type character, presenting a relatively narrow and light body, low alcohol and high acidity. In total, the wine ages for 15 months, after which it is lightly filtered and bottled.

תהליך הייצור:

'להט סירה' 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 ליטר, שם הוא מסיים תסיסה אלכוהולית ותסיסה מלולקטית. רק לאחר כארבעה חודשים, אשר במהלכם מעורבבים שמרי היין שבקרקעית החבית, עובר היין שפייה מהחביות ובחזרה. היין מתבגר כ-15 חודשים בעץ ולאחריהם עובר סינון קל ומבוקבק. רק שתי חביות שימשו לייצור יין זה: האחת משימוש שני והשנייה משימוש שלישי. 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.

Wine Analysis:

נתוני יין:

Alcohol		אלכוהול
TA	6.5 g/l	חומצה
pH		pH
Glu - Fru	0.13 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: 600

יינן: איתי להט Winemaker: Itay Lahat

כשר Kasher

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