



TASTE OUR INSPIRATION

פּלם נובל 2013

Flam Noble 2013

"מדי שנה מספר הנובל סיפור חד פעמי. סיפור המפגש בין אדמה, אדם, אקלים וכרם. אחרי שנים רבות של למידה ומעקב אחר התפתחותן של הגפנים, אני מרגיש שהצלחתי לזקק את המצויין ממה שהוא כבר הטוב ביותר." - גולן פלם

רשמי טעימה

האף עשיר ומבושם וטומן בחובו ריחות פרי אדום, תיבול המזכיר ציפורן קלייה עדינה. הפה מאופיין בפרי רענן ובוהק, תיבול אלגנטי, טאנינים קטיפתיים וחמיצות נעימה. הסיומת מורכבת, ארוכה ומלטפת.

נתוני מעבדה

כהל 14.5%
PH 3.64:
חומצה כללית-5.9 ג'/ל'

הרכב הבלנד

פלם נובל מורכב מ-67% קברנה סוביניון, 18% מרלו, 9% סירה, ו-6% פטי ורדו

הכרמים

לנובל אנו מייעדים גפנים בוגרות בלבד מחלקות הכרמים הטובות ביותר שלנו בדישון ובכרם בן-זמרה שבגליל העליון ומכרם מטע שבהרי יהודה. הענבים נבצרים בשעות הבוקר המוקדמות בבציר ידני סלקטיבי, מגפנים שהניבו יבולים נמוכים במיוחד.

תהליך הייצור

עם הגעתם ליקב עוברים האשכולות תהליך מיון קפדני אותו שורדים רק הטובים ביותר. התסיסה מתבצעת במכלי נירוסטה מבוקרי טמפ' 26-30 °C תוך כדי ערבוב הנוזל עם הקליפות לשם מיצוי צבע, ארומות וטעמים זניים אופייניים. לאחר שהות של 20 יום על הקליפות עובר היין סחיטה ומספר שפיות ולאחר ביקבוק היין, הוא עובר לתהליך התיישנות במרתפי היקב.

התיישנות

היין מתיישן בחביות עץ אלון צרפתי חדשות (85%) ובנות שנה (15%) לתקופה של 18 חודשים. לאחר הביקבוק היין עובר למרתפי היקב לתקופת התיישנות נוספת בת 24 חודשים.

פוטנציאל התיישנות

היין ימשיך לפתח רבדים מורכבים ולהשתבח 10-15 שנה משנת הבציר.

על הבציר

הפלם נובל 2013 מגולל בתוכו את סיפור שנת בציר 2013. שנה זו היתה שנה מצוינת: חורף קר וגשם אשר עזר לקרקע לאגור כמות מים מספקת לתקופת הקיץ. הקיץ היה מתון מאוד ללא גלי חום או הפרשי טמפרטורות קיצוניים. כך התקבלו ענבים עם איזון מושלם בין רמת הסוכר לחמיצות.

