



TASTE OUR INSPIRATION

פּלם סירה רזרב 2015

Flam Syrah Reserve 2015

"את ההשראה שלי לסירה רזרב אני שואב מצפון עמק הרון שבצרפת, שם מייצרים כבר מאות שנים את יינות הסירה הטובים בעולם. מיקום הכרמים בגליל העליון והקיץ המתון שם מאפשרים לי לייצר יין מאופק, אלגנטי ומעודן" - גולן פלם

הרכב היין:

90% סירה, 7% מורבד המעניק תיבולון, ו 3% פטי ורדו המעניק לנו את הצבע העמוק.

כרמים:

ענבי הסירה גדלים בחלקות הטובות ביותר בכרמים דישון ובן זמרה שבגליל העליון חלקות אלה מאופיינות ביבולים נמוכים לדונם ואיכויות פרי גבוהות. ענבי הקברנה סוביניון ופטי ורדו מגיעים גם הם מחלקות בכרם דישון.

בציר:

הענבים נבצרו בשעות הלילה בבציר ידני סלקטיבי, תוך הקפדה על ניקיון פרי מוחלט.

תהליך הייצור:

עם הגעתם ליקב עוברים הענבים תהליך ריסוק והפרדה מהשדרות. מיד לאחר מכן מתחילה התסיסה במיכלי נירוסטה מבוקרי טמפ' 25-26 C° תוך כדי ערבוב הנוזל עם הקליפות לשם מיצוי טעמי פרי וריכוך הטאנינים. לאחר סחיטה ומספר שפיות, עובר היין להתיישנות בחביות עץ אלון במרתפי היקב.

יישון:

היין מתיישן 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות חדשות (30%) ובנות שנה עד שלוש שנים (70%).

פוטנציאל התיישנות:

היין ימשיך להשתבח כ 8 עד 10 שנים מיום הבציר.

על הבציר:

שנת 2015 אופיינה בחורף עשיר במשקעים ומנות קור מרובות אשר תרמו להתעוררות אחידה בעונת הבלבול, האביב ותחילת הקיץ היו מהמתונים שידענו בכרמים בשנים האחרונות, לקראת סוף יולי גלי חום קיצוניים פקדו את הכרמים, אשר גרמו להבשלות לא אחידות אולם ביקב נקלטו הענבים האיכותיים ביותר לאחר מיון מוקפד ומדוקדק.

רשמי טעימה:

אף נדיב ומבושם שבמרכזו פרי מורכב ומדוייק שעטוף בתיבול פלפלי ופרחוניות עדינה ואלגנטית. החיך מרוכז ועוצמתי, הפרי רב שכבתי, התיבול מאוזן והמרקם רך וקטיפתי. הסיזמת ארוכה במיוחד.

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 14%

PH 3.75:

חומצה כללית: 5.4 ג'/ל'

