



TASTE OUR INSPIRATION

# פּלַם קלאסיקו 2015

## Flam Classico 2015

"זוהי השנה ה-17 בה אנו מייצרים את הפלם קלאסיקו. כיום נבצרים כל הענבים באזור הרי יהודה על מנת להביא לידי ביטוי את תנאי הגידול הייחודיים של אזור זה. כך מתקבל יין רך, פירותי ומאוזן שהוא גם הכי מקומי שיש." גולן פלם

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 רענן עם פרי בשל, ותיבול מעודן. בפה היין משלב היטב טעמי פרי עדינים, מבנה טאני מרשים, מרקם רך וסיומת ארוכה, מתובלת ואלגנטית.

### נתוני מעבדה:

אלכוהול 13.5%  
PH 3.75  
חומצה כללית 5.2 ג'/ליטר

### בלנד:

46% קברנה סוביניון, 12% מרלו, 16% קברנה פרנק, 16% פטיט ורדו, 10% סירה

### כרמים:

חמשת הזנים גדלים בכרם "מטע", שבהרי יהודה. הכרם ממוקם בגובה של 650 מטר מעל פני הים, ומאופיין בהפרשי טמפרטורה משמעותיים בין יום ללילה. בזכות אקלים ייחודי זה מצליחים הענבים להגיע לבשלות אופטימלית מבלי לאבד את טעמיהם הרעננים.

### בציר:

הענבים נבצרו בציר לילה בבציר ידני סלקטיבי, תוך הקפדה על ניקיון פרי מוחלט.

### תהליך הייצור:

כל אחד מהזנים נבצר במועדו האופטימלי ומטופל בנפרד עד שלב יצירת הבלנד. עם הגעתם ליקב עוברים הענבים תהליך ריסוק והפרדה מהשרדות. מיד לאחר מכן עובר התירוש יחד עם קליפותיו למיכל מקורר. כל זן מותסס בנפרד, בטמפרטורה של 25°C-26°C ולמשך 15-18 ימים. עם גמר התסיסה מופרד היין ממשקעיו ומאוחסן במיכלי נירוסטה לתהליכי שיקוע וניקיון טבעיים. בסיום תהליך זה, מנצח גולן פלם יינן היקב, על יצירת בלנד שישקף את תרומת כל אחד מהזנים יחד עם מאפייני הטרואר.

### יישון:

לאחר יצירת הבלנד, היין מתיישן עשרה חודשים בחביות עץ אלון אמריקאיות וצרפתיות. לאחר שלב הביקבוק עובר היין למרתפי היקב שם הוא זוכה להתיישן שישה חודשים נוספים.

### פוטנציאל התיישנות:

היין מוכן לשתייה כבר עכשיו, אך ימשיך להשתבח שלוש עד שבע שנים משנת הבציר.

### על הבציר:

שנת 2015 אופיינה בחורף עשיר במשקעים ומנות קור מרובות אשר תרמו להתעוררות אחידה בעונת הבלבוב, האביב ותחילת הקיץ היו מהמתונים שידענו בכרמים בשנים האחרונות.

