



TASTE OUR INSPIRATION

# פלם רוזה 2016

## Flam Rose 2016

"החלום שהתחיל במסע עמוס יינות רוזה נפלאים למחוז Tavel שבדרום עמק הרון הפך במהרה למציאות. כך נולד לו הרוזה שלנו, יין שמתאים לכל מצב רוח, אחד שכיף לשתות על המרפסת השמשית אבל שהוא ראשית כל יין של אוכל" גולן פלם

### הרכב הבלנד:

52% סירה, 48% קברנה פרנק אשר גדלים בכרמים ייעודיים לייין הרוזה של יקב פלם, על כן הענבים נבצרים שבועות לפני שנבצרים ענבי סירה וקברנה פרנק המיועדים ליינות אדומים של היקב.

### הבציר:

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

### הייצור:

לאחר שכל זן נבצר במועדו האופטימלי, מגיעים הענבים ליקב והם עוברים תהליך ריסוק והפרדה מהשדרות. בשלב זה, בחר יינן היקב בשיטת ה - DIRECT TO PRESS, שיטה פופולרית בהפקת יינות הרוזה בפרובנס. שיטה זו מדלגת על פעולה ההשרייה, ומאפשרת את יצירת הגוון הסלמוני, גוון שהפך להיות אחד ממאפייני יינות רוזה מאזור פרובנס. היין מועבר למכלי נירוסטה שם מתחילה התסיסה. הטמפרטורה הנמוכה עוזרת לשמר את הארומות הפירותיות העדינות ואת החמיצות המרעננת. עם גמר התסיסה מופרד היין ממשקעיו ומאוחסן במיכל נירוסטה מקורר לתהליכי שיקוע וניקיון טבעיים. לאחר ביקבוק היין נח כשלושה חודשים לפני יציאתו לשוק.

### על הבציר:

חורף 2016 אופיין כקר וגשום מה שתרם להתעוררות אחידה וטובה של הכרמים באביב. מצד שני, חודש יוני היה חם מהרגיל, מה שאפשר את עצירת הצימוח בשלב הנכון ולהתפתחות הצבע בקליפות הענבים. חודשי הבציר עצמו - יולי, אוגוסט, ספטמבר - אופיינו במזג אוויר נח, ועברו ללא אירועי חום קיצוניים. הענבים האדומים אופיינו בשלות פנוולית טובה ללא בשלות יתר; התוצאה: יין רוזה בעל בשלות של פרי אדום מעודן, השומר על אופיו הרענן של הרוזה שלנו. לסיכומו של דבר אנחנו מדברים על יבול מצוין, הן מבחינת האיכות והן מבחינת כמות.

### רשמי טעימה:

היין בעל גוון ורדרד סלמוני עם ארומת פרי לבן המזכיר אפרסק, נגיעות תות עדינות בפה, חמיצות נעימה ופריכות טובה המגיעה מהקברנה פרנק. הסירה מעניק גוף ליין ובחך נקבל פריכות וחמצמצות בשילוב של תות שדה צעיר רמז ירקרק, מינרליות מרשימה וסיומת פירותית, ארוכה ומתובלת.

### נתוני מעבדה

אלכוהול: 13.8%

PH: 3.56

חומצה כללית 4.7 ג'/ליטר

