



TASTE OUR INSPIRATION

# פּלַם קלאסיקו 2014 Flam Classico 2014

"זוהי השנה ה־16 בה אנו מייצרים את הפלם קלאסיקו. כיום נבצרים רוב 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

**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%

PH: 3.67

חומצה כללית: 2.5 גרם/ליטר

**הרכב הבלנד** 47% קברנה סוביניון, 16% מרלו, 17% קברנה פרנק, 13% פטיט ורדו ו־7% סירה.

**הכרמים** 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.

**הבציר** הענבים נבצרו בציר לילה, ידני וסלקטיבי, 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 מהשדרות ומיד לאחר מכן עובר התירוש יחד עם קליפותיו למיכל מקורר בטמפרטורה של 25-28°C ולמשך 15-20 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. לאחר יצירת הבלנד, היין עובר לחביות עץ אלון אמריקאי וצרפתי להתיישנות בת 10 חודשים. לאחר שלב הביקבוק עובר היין ליישון נוסף של 6 חודשים במרתף היקב.

**פוטנציאל התיישנות** היין מוכן לשתייה כבר עכשיו אך ימשיך להשתבח שלוש עד שבע שנים מיום הבציר.

**על הבציר** שנת 2014 הייתה שנה ייחודית ומצוינת. ינואר ופברואר אופיינו במיעוט משקעים והחורף בכלל אופיין במיעוט משקעים, אולם גשמים מאוחרים באפריל-מאי הפכו את השנה לטובה מאוד, גשמים אלה הרוו את האדמה במים מה שאיפשר מיעוט השקיה במהלך הקיץ, כמו כן קיץ מתון שעבר ללא שרבים בעונת ההבשלה הביא לבציר איכותי.

