פלם סירה רזרב 2014

Flam Syrah Reserve 2014

"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:
93% סירה ו 5% פטי ורדו המעניק לנו את הצבע העמוק ו 2% קברנה סוביניון המשלים את הגוף המלא.

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 (20%) ובנות שנה עד ארבע שנים (80%). לאחר הביקבוק, עובר היין למרתפי היקב שם הוא זוכה להתיישן מס' חודשים נוספים.

פוטנציאל התיישנות: היין ימשיך להשתבח כ-8 עד 10 שנים מיום הבציר

על הבציר: שנת 2014 הייתה שנה ייחודית ומצוינת. ינואר ופבואר 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 השקייה במהלך הקיץ,כמו כן קיץ מתון שעבר ללא שרבים בעונת ההבשלה, הביא לבציר איכותי .

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. הסיומת ארוכה במיוחד.

נתוני מעבדה
אלכוהול: 14%
PH 3.76
חומצה כללית: 5.2 גר'/ליטר