



TASTE OUR INSPIRATION

פּלם רוזֶה 2015

Flam Rosé 2015

"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. — גולן פלם

הרכב הבלנד

58% קברנה פרנק, 42% סירה.

כרמים

ענבי הקברנה פרנק והסירה גדלים בכרמים הממוקמים בלב הרי יהודה: כרם מטע וכרמי יוסף. כרמים אלו הם כרמים ייעודיים ליין הרוזה של יקב פלם. הענבים נבצרים שבועות לפני שנבצרים ענבי הסירה והקברנה פרנק, המיועדים ליינות אדומים של היקב. הכרמים נטועים בגובה של כ־650 מטר מעל פני הים והם נהנים מהפרשי טמפרטורה ניכרים בין היום ללילה. כך מתקבלים ענבים מלאי טעם שגם מצליחים לשמר את החומצה הטבעית שבהם.

בציר

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

תהליך 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 ההשריה, 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

שנת 2015 אופיינה בחורף עשיר במשקעים ומנות קור מרובות אשר תרמו להתעוררות אחידה בעונת הבלבוב. האביב ותחילת הקיץ היו מהמתונים שידענו בכרמים בשנים האחרונות. לקראת סוף יולי גלי חום קיצוניים פקדו את הכרמים ולמרות זאת לשמחתנו רמות הסוכר בכרם לא עלו, כך הרעננות והפריכות נשמרו. יין הרוזה שומר על חמיצות טובה ומאוזנת ואף פרחוני ומרענן.

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 וחמצמות בשילוב של תות שדה צעיר רמז ירקרק, מינרליות מרשימה וסיומת פירותית, ארוכה ומתובלת.

נתוני מעבדה

אלכוהול: 12%

PH: 3.28

חומצה כללית: 5.2 גרם/ליטר

