



TASTE OUR INSPIRATION

פלים בלאן 2016

Flam Blanc 2016

"רצייתי לייצר יין לבן שמשאיר לרעננות ולפרי של הרי יהודה את מרכז הבמה. השילוב בין רעננות הסוביניון בלאן למורכבות השרדונה יוצרים יין עדין אך רציני, שהוא בן לוויה מושלם לצהריים של שמש ולארוחת דגים מפוארת." גולן פלם.

הענבים:

58% סוביניון בלאן; 42% שרדונה

על הבציר:

חורף 2016 אופיין כקר וגשום מה שתרם להתעוררות אחידה וטובה של הכרמים באביב. מצד שני, חודש יוני היה חם מהרגיל, מה שאיפשר את עצירת הצימוח בשלב הנכון ולהתפתחות הצבע בקליפות הענבים. חודשי הבציר עצמו - יולי, אוגוסט, ספטמבר - אופיינו במזג אוויר נח, ועברו ללא אירועי חום קיצוניים. לסיכומו של דבר אנחנו מדברים על יבול מצוין, הן מבחינת האיכות והן מבחינת כמות. הענבים הלבנים אופיינו ברעננות ארומטית ובשמירה על ערכי חומצה טובים.

הכרמים:

ענבי הפלם בלאן גדלים כולם בכרמים הממוקמים באיזור הרי יהודה. ענבי הסוביניון בלאן מגיעים מחלקת הסוביניון בלאן של יקב פלם אשר נטענו בשנת 2011. הכרם נמצא כ-1 ק"מ צפונית לגבעת ישיעה בגובה 300 מטר. האדמה החרסיתית והקור אשר מתנקז בואדיות אלה הם חלק מהתנאי הטבעיים אשר נותנים את היחודיות והאיכות לסוביניון בלאן זה. השרדונה גדל בכרם "מטע" בגובה 650 מטר מעל פני הים אשר נהנה מהפרשי טמפרטורה ניכרים בין היום ללילה. כך מתקבלים ענבים מלאי טעם שגם מצליחים לשמר את החומצה הטבעית שבהם.

רשמי טעימה:

רך ופרחוני, האף מאופיין בריחות פרי טרי ודשא קצוץ. בפה היין פרוטי ורענן, בעל נפח מרשים, חומצה מעודנת, מינרליות וסיומת ארוכה ופריכה.

הבציר:

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

נתוני מעבדה:

אלכוהול: 13.5%
PH: 3.27
חומצה כללית: 5.5 ג'/ליטר

הייצור:

עם הגעתם ליקב עוברים הענבים תהליך ריסוק והפרדה מהשדרות וסחיטה עדינה, התירוש מקורר לטמפ' נמוכה במיכלי נירוסטה ולאחר 48 שעות מופרד הנוזל הנקי מהמשקעים. התסיסה אורכת כ-21 יום בטמפ' 12-14 °C. 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.

היישון:

לאחר גמר התסיסה ותהליכי השיקוע עובר היין בקבוק ונותר במרתפי היקב ליישון של שלושה חודשים בבקבוק.

פוטנציאל יישון:

לשתות בצעירותו או עד שנתיים - שלוש מיום הבציר.

