

האוטר קברנה סוביניון

יין אדום יבש









צבע אדום ארגמני עז ועמוק, בעל ניחוח זני של פירות כחולים (קסים ואוכמניות), פלפל עם רמז של וניל. בעל גוף מלא ועשיר.

כרם שנטע בשנת 2010 במושב דישון שבגליל העליון.

הענבים נבצרו בלילה של אמצע ספטמבר. אחרי קבלה, הפרדת שזרות וריסוק, התירוש תסס על הקליפות במשך כ 20 יום. אחרי תסיסה מלולקטית ושפייה, היין התיישן 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיים.

התאמה לאוכל

יין אדום בעל גוף ועוצמה מתאים להפליא לבשר אדום צלוי, מתאים במיוחד לטלה, לברווז, למרינדות בשר ופסטה בולוניאז.

קברנה סוביניון	זן ענבים	
יבש	מתיקות	
12-15 שנה	פוטנציאל יישון	
כהל 13.5 PH 3.67 חומציות כללית 6.9	נתונים אנליטיים	
טרה רוסה על סלע גירית	אדמה	
ים תיכוני	אקלים	
16-18	טמפרטורת הגשה	