



התאמה לאוכל








יין אדום מתאים למנות
בשריות, במיוחד עופות,
שיפודים, קבב גם לטונה
במרינדה, לפסטות ופיצות.

לגאטו שיראז יין אדום יבש

יין בצבע ארגמני עז, עם ניחוחות של תות בר וסיגליות, עם רמזים של טבק ועישון. בעל גוף חזק ורך, חם ומלטף.

כרם נטועה, משנת 2009, שיראז צפונית לישוב כפר תבור (גליל).

הענבים נבצרו בלילה של אמצע חודש אוגוסט. אחרי השרייה קרה בת שבוע הותססו הענבים בטמפרטורה מבוקרת, היין נשאר עם הקליפות למשך כ 20 ימים. בסיום התסיסה והשפייה היין התיישן למשך 12 חודשים.

| | | |
|--|-----------------|---|
| שיראז | זן ענבים |  |
| יבש | מתיקות |  |
| 6-8 שנים | פוטנציאל יישון |  |
| כהל 13.6% PH 3.7 חומציות כללית 5.5 | נתונים אנליטיים |  |
| טרה רוסה | אדמה |  |
| ים תיכוני | אקלים |  |
| 16-18 | טמפרטורת הגשה |  |