



וירטואוזו 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 שיראז, נטועה משנת 2009, צפונית לכפר תבור.

הענבים נבצרו בלילה של 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 9 חודשים.

התאמה לאוכל

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

שיראז

זן ענבים



יבש

מתיקות



5-7 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

