



שרדונה 2016:

כרם: קידה, הרי ירושלים

בציר: (1) 25.7.16 (82%)
(2) 11.8.16 (18%)

נתוני יין: pH 3.40

TA 6.70 גרם\ליטר

Alc. 12.8%

סיווג: יין לבן יבש

תהליכי ייצור: הענבים נבצרו בשני מועדים ולאחר מכן שולבו ביניהם. הענבים נמעכו ונסחטו, המיץ הוצלל והועבר לתסיסה, כאשר כ-50% מהבציר המוקדם תסס בחביות עץ צרפתיות חדשות. היין בחביות המשיך להתיישן על שמריו למשך ארבעה חודשים.

סגנון: היין בעל מבנה מינרלי נוכח, אלכוהול מאוזן וחומציות מרעננת. הבציר המוקדם נותן רבדים של פרי ירקרק ומינרליות מודגשת, הבציר השני נותן רובדים ארומטיים של פירות לבנים והדריים.