



**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.