



# דאנזה בולרו

## יין אדום יבש

יין בצבע אדום עמוק, בעל ניחוחות של פטל אדום, תותים ומוקה בעל גוף חזק, יין מלא ועוצמתי.

נוצר מענבי מרלו (56%) מכרם נטוע בצומת ישע (גליל עליון), ומענבי פטי ורדו (23%) מ קידרון בשפלת יהודה וענבי קברנה סוביניון (21%) בדישון (גליל עליון).  
הכרמים נבצרו בנפרד, מרלו בראש ו פטי ורדו בסוף, מאמצע אוגוסט עד סוף ספטמבר.  
אחרי קבלתם ביקב הענבים של כל כרם טופלו בנפרד. התירוש הותסס טמפרטורה מבוקרת והמגע עם הקליפות נמשך כשבועיים.  
אחרי סיום תסיסות ושפיות נקיות, היין הסופי הורכב והתיישן 12 חודשים.

**כשרות:** בד"ץ עדה חרדית ירושלים, ובית יוסף.

### התאמה לאוכל

יין אדום עוצמתי מתלווה היטב לכל מנה בשרית במיוחד לצלי בקר, לברווז ולסליו.

מרלו, פטי ורדו וקברנה סוביניון

זן ענבים



יבש

מתיקות



8-10 שנים

פוטנציאל יישון



כהל 13.5% | pH 3.68 | חומציות כללית 5.9

נתונים אנליטיים



טרה רוסה בגליל העליון, גרמוסול חרסיתית-  
סילית בשפלת יהודה

אדמה



ים תיכוני

אקלים



16-18

טמפרטורת הגשה

