



לגאטו קברנה סוביניון

יין אדום יבש

יין בצבע ארגמני עמוק, בעל ניחוח אופייני של פירות יער כחולים עם רמזים של וניל וטבק. בעל גוף חזק מלא ועוצמתי בפה.

כרם, נטועה משנת 2010, בזן קברנה סוביניון, במושב דישון (גליל עליון).

הענבים נבצרו בלילה בהתחלת חודש ספטמבר. 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.

התאמה לאוכל

יין אדום מתאים ביותר לבשר אדום, על האש או בכדרה, המלווה המושלם של צלי טלה.

קברנה סוביניון

זן ענבים



יבש

מתיקות



6-8 שנים

פוטנציאל יישון



כהל 13.5% | PH 3.69 | חומציות כללית 6.4

נתונים אנליטיים



טרה רוסה על סלע גירית

אדמה



ים תיכוני

אקלים



16-18

טמפרטורת הגשה

