

Red 55, 2008



Name	Red 55, 2008
Type	Dry Red
Grape Varietals	Merlot 57% Cabernet Sauvignon 26% Petit Verdot 12% Cabernet Franc 5%
Alcohol	14,5%
Winemaker	
Storing Temp. C	18
Serving Temp.C	18
Aging Potential	2014

Ideal Pairing

Winemaker Notes

The making of the wine:

I wanted to prepare an Israeli blend of the traditional Bordeaux varieties. From the Judean hills I took rich and elegant Merlot and some Petit Verdot for a little wild seasoning. From the Upper Galilee I took a fruity and tight Cabernet Sauvignon and a densely packed Cabernet Franc which added complexity and depth, and I gave the wine to rest 12 months in French oak barrels, and so evolved an elegant and fruity, rich and spicy wine.

Characteristics:

שם היין	אדום ,55 ,2008
סוג יין	אדום יבש
זנים	מרלו 57% קברנה סוביניון 26% פטי ורדו 12% קברנה פרנק 5%
אלכוהול	14,5%
היין	
שמור בחום (צלסיוס)	18
הגש בחום (צלסיוס)	18
יטיישן בבקבוק עד	2014
התאמה למתכונים כוללים	

מרשימות היין

על הייצור

ביקשתי להכין ממסך ישראלי מזני בורדו, שיהווה בן לוויה לאוכל. מהרי יהודה לקחתי מרלו עשיר ואלגנטי ומעט פטי ורדו שנתן תיבול פראי. מהגליל העליון לקחתי קברנה סוביניון פירותי ומהודק ומעט קברנה פרנק דחוס שהוסיף מורכבות ועומק, ונתתי ליין לנוח 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות, עד שנתקבל יין אלגנטי ופירותי, עשיר ומתובל.

אופי היין

Elegant red wine with a tight structure and full body, with soft tannins, complex aromas and flavors of fresh red fruits, black berries, herbs, dark chocolate, espresso and tobacco, with a fruity and spicy finish. Will pair well with food and will age well until 2014.

יין אלגנטי בעל מבנה מהודק וגוף מלא, עם טאנינים רכים, ארומות מורכבות וטעמים של פירות אדומים טריים, פירות יער שחורים, עשבי תיבול, שוקולד מריר, אספרסו וקופסת טבק, עם סיומת פירותית ומתובלת.

