

Rose 2012



| | |
|-----------------|--|
| Name | Rose' 2012 |
| Type | Rose' Ramat Negev |
| Grape Varietals | Syrah 65% Cabernet Sauvignon 35% |
| Vineyards | Ramat Negev |
| Alcohol | 13,50% |
| Winemaker | |
| Storing Temp. C | 12 |
| Serving Temp.C | 7 |
| Aging Potential | 2015 |
| | Ideal Pairing |

The making of the wine:

| | |
|--|--------------------|
| שם היין | רוזה 2012 |
| סוג יין | יין רוזה |
| זנים | סירה 65% |
| | קברנה סוביניון 35% |
| הכרמים | רמת נגב |
| אלכוהול | 13,50% |
| היין | |
| שמור בחום (צלסיוס) | 12 |
| הגש בחום (צלסיוס) | 7 |
| יתיישן בבקבוק עד התאמה כוללים למתכונים | 2015 |

על הייצור

השיטה המסורתית להכנת רוזה היא הפרדת הקליפות לאחר שכבר החלה התסיסה, דבר שנותן יינות בעלי גוף ועומק. עם הזמן, האופנה בהכנת רוזה עברה לשיטה הסמוקה – דהיינו השרייה על הקליפות לזמן קצר לקבל מעט צבע ורמז של פרי אדום, ולאחר מכן הפרדה מהקליפות והמשך טיפול כמו יין לבן, דבר שנותן יינות קלילים וכיפיים אך לרוב נעדרי עומק, שמתאימים בעיקר כאפריטיף.

מאחר ואני מכין מגוון רחב של יינות לבנים, נראה לי מיותר להכין עוד לבן נוסף ודווקא על בסיס ענבים אדומים. חיפשתי את הביטוי המיוחד של רוזה. ביטוי של יין רציני לכל דבר ועניין, שיתאים לאוכל, ויעמוד בדיוק על התפר שבין לבן ואדום – כמו היינות הרוזה המסורתיים. לשם כך השרייה הייתה ארוכה מאוד – 24 שעות

על הקליפות (במקום 2-6 שעות כמקובל).
ובתהליך ארוך זה, מלבד צבע ורוד עמוק ומקסים,
התקבלו ביין גם גוף וגם עומק ושפע של ארומות
וטעמי פרי.

Characteristics:

אופי היין

גוף בינוני עד מלא, עם ארומות וטעמים מורכבים
של פטל אדום, תות שדה, דובדבן חמוץ,
אוכמניות, ליים, סוכריות לימון, אשכוליות, אגוז
מוסקט ותבלינים אקזוטיים.

