

Southern Red 2010



Name	Southern Red 2010
Type	Dry Red Wine
Grape Varietals	Cabernet Sauvignon 26%
	Merlot 18%
	Petit Verdot 18%
	Mourvedre 16%
	Cabernet Franc 12%
	Malbec 12%
Alcohol	13,0%
Winemaker	
Storing Temp. C	Between 16 To 18
Serving Temp.C	Between 16 To 18
Aging Potential	

Ideal Pairing

Winemaker Notes

The making of the wine:

After moving to the Negev, I wanted to learn the nature of grapes grown in the desert. I harvested many red varieties, as many as I could find. And for all of them, the common denominator of their terroir was expressed strongly and was more significant than the characteristic of each variety. So I decided to listen to the grapes and to unite them in one blend that captures their growing area. The wine was aged 12 months in French oak

שם היין	אדום דרומי 2010
סוג יין	יין אדום יבש
זנים	קברנה סוביניון 26%
	מרלו 18%
	פטי ורדו 18%
	מורבדרה 16%
	קברנה פרנק 12%
	מלבק 12%
אלכוהול	13,0%
היין	
שמור בחום (צלסיוס)	בין 16 ל- 18
הגש בחום (צלסיוס)	בין 16 ל- 18
יתיישן בבקבוק עד התאמה למתכונים כוללים	

מרשימות היין

על הייצור

עם המעבר שלי לנגב, רציתי להכיר את האופי של ענבי המדבר. קלטתי זנים אדומים רבים, מכל אשר יכולתי להשיג. ובכולם, המכנה המשותף של איזור הגידול התבטא בעוצמה מובהקת, אף יותר מהמאפיין הזני. מצאתי לנכון להקשיב ליינות ולאחדם בממסך אחד שיבטא את איזור גידולם. היין התיישן 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות

barrels.

Characteristics:

Red wine with deep red color, medium to full body reflecting its 12 months in oak barrels, with generous tannins, a good grip and plenty of black fruits, including blackcurrant, black cherry, blackberry, desert herbs, lavender, exotic spices, and in the medium to long finish – a note of bitter sweet chocolate.

אופי היין

יין עם צבע אדום עמוק, גוף בינוני עד מלא המשקף את שהותו כ-12 חודשים בחביות עץ אלון, עם טאנינים נדיבים, אחיזת פה ושפע פירות שחורים, ביניהם ענבי שועל, דובדבנים שחורים, פטל שחור, עשבי תיבול מדבריים, לוונדר, תבלינים אקזוטיים, ובסיומת הבינונית עד ארוכה – איזכור של שוקולד מריר.

