

NANA

ESTATE

MITZPE RAMON

www.nanawine.com

NANA ESTATE Cassiopeia 2018

הרכב זני: 70% סירה
20% קברנה סוביניון
5% פטי סירה
5% פטי ורדו

תהליכי ייצור:

הענבים נבצרו בתקופה מאוחרת של העונה כאשכולות עם גרגרים קטנים אשר ריכוז טעמי הפרי בהם גדול ורמת הסוכר גבוהה, זאת על מנת לייצר יין בעל גוף מלא. חלק מהאשכולות נכנסים לתסיסה כשהם שלמים, על מנת להעניק ליין אופי ירקרק, עם טאנינים רעננים וארומות עשבוניות. לאחר סיום התסיסה אנו מעלים את טמפרטורת המיכל ועוברים להשריה חמה על הקליפות למשך כשבועיים, כדי להעניק ליין מרקם עשיר. היין מתיישן 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות, כאשר מרביתו יושב בחביות חדשות.

דבר היין:

בעל צבע סגול עמוק עם ארומות של אורן מתוק, אקליפטוס, פירות אדומים וניחוחות עדינים של פלפל שחור. היין יושב בחביות עץ אלון שמחציתן חדשות ואת השפעתן ניתן למצוא בניחוחות וניל ושוקולד כהה. ליין חמיצות מאוזנת המדגישה את טעמיו העשירים של זן הסירה עם טאנינים רכים, עגולים וקטיפתיים שמלווים ביין עם גוף מלא. בטעימה מגלים טעמים של שזיף, דובדבנים ורמיזות של אקליפטוס שאותן מצאנו גם בארומות הראשוניות. היין ממשיך להתפתח בכוס בצורה מרתקת עם טעמים אדמתיים, עור ורמיזות טבק.

מתיקות: יבש
אחוז אלכוהול: 14.3
קלוריות: 80
טמפרטורת הגשה: 14-16
לשתות עד: 2028
גודל בקבוק: 750 מ"ל.
חומצה (גרם לליטר): 5
pH: 3.62



כשרות:



אזהרה: מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת