

# יקב טברנקל חזר בקברנה סוביניון 2017

## תהליך עשייה:

ענבי הקברנה סוביניון מהם הופק היין נבצרו בבציר ידני בכרמי היקב במושב דלתון בגליל העליון. מיץ הענבים עבר תסיסה אלכוהולית במיכלי נירוסטה, בטמפרטורה של 25-28 מעלות, תוך קיום משטר דלסטאז' (ניקוז והחזרה) יומי. בסיום התסיסה האלכוהולית היין עבר סחיטה עדינה. היין התבגר במשך 15 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי בעל צפיפות גבוהה (50% חדשות ו-50% בנות 2-3 שנים) ועוד כעשרה חודשים בבקבוק במרתפי היקב. לפני ביקבוק היין עבר סינון עדין ביותר, אשר הותיר אותו עשיר בטעמיו הטבעיים.

## רשמי טעימה:

קברנה גלילי עוצמתי ואלגנטי בעת ובעונה אחת, אשר מציג איזון נפלא בין טעמי פרי אדום כהה, חמיצות נמרצת, טאנינים בשלים ותבלינים חמים, בגוף בינוני עד מלא. פרופיל טעמים עמוק ורב אופי לאורך הלגימה כולה, עד לסיומת הרכה והארוכה, אשר קוראת לחזור. היין מוכן לשתייה עכשווית ומשיך להתפתח בבקבוק בשלוש עד ארבע השנים הבאות.

## הצעת הגשה:

החמיצות החיונית והטאנינים הרכים מקנים לקברנה הזו את היכולת ללוות מגוון רחב של מאכלים: החל ממנות פסטה ברטבים דומיננטיים, עבור דרך סלמון בגריל או עוף צלוי, וכלה בתבשילי בקר ארומטיים.

