

20.59x27.03	1	עמוד 100	שמות	20/05/2015	47938610-8
יקב טפרברג - 277677					

אלכוהול מוזמנים להסמיק

אחת... רוזה, רוזה

הם סמוקים מטבעם, פירותיים, רעננים, קיציים ואינם מתיימרים להיות מתוחכמים. יינות רוזה זוכים סוף סוף למעמד מכובד בין הלבן לאדום ומבטיחים לצנן את האווירה ואת הקיץ

יובל בן משה



ואיטית על מנת לקבל תירוש

ענבים מעט אדמדם ועשיר. **רוזה 2013 יקב עמק האלה** - משתייך לסדרת ה-EverRed של היקב. זהו יין רוזה יבש, המיוצר מ-77% ענבי מרלו, 15% קברנה פרנק ו-8% ענבי סירה, המשלב ארומות של תות, תפוח ופרי הדר.

רוזה 2013 יקב בן חיים - יין ורוד יבש, בלנד פירותי וארומטי שהופק משילוב נדיר של ענבי טרמינט וקברנה פרנק.

בחלקת כרם ניסיונית אשר היקב מגדל באופן בלעדי בשמורת הר מירון. היין בגוון ורדרד נוצץ, עם ניחוח של תות עץ, בעל גוף קליל וחמיצות רעננה.

רוזה סירה 2014 יקב גמלא

- מציג שילוב מאפיינים ארומטיים של תות, דובדבן, תפוח אדום, אשכולית אדומה ומלון, יחד עם רמזים לעלי כותרת של ורדים. זהו יין רוזה יבש, מרענן ומהנה. בציר 2014 הוא הבציר השני בלבד ממנו נוצר היין.

ברברה "ינות אדמה"

אחרון חביב - יצירה חדשה שנוספה לסדרת יינות אדמה. ברברה הינו יין רוזה, העשוי כולו מענבי ברברה מכרם בקרבת כפר תבור. ליין ארומות פרועות של פירות אדומים בשלים, ובפה הוא חד, רענן ומורכב.



בארומות פרי אדום ורענן, גוף קל וסימנת נעימה. **דלתון רוזה 2014, יקב דלתון** - מיוצר מענבי שיראז 53%, קברנה סובניון 39% וברברה 8%. כל זן נבצר והותסס בנפרד, בטמפרטורה נמוכה, כדי לשמר את הארומות והרעננות של כל זן. עם תום התסיסה האלכוהולית עורבבו שלושת היינות.



רוזה 2014, יקב תשבי - יין יבש, המופק מענבי קברנה סובניון מאזור הרי יהודה. האדמה סלעית ושחורה, ובסיכיתה צומחים עשבים רבים וביניהם מנטה חעתה. צבעו של היין אדום ארגמני בהיר, וטעמיו מזכירים תות שדה, קסיס, אפרסק, מלון ואפילו אננס.

רוזה סילבר 2014 יקב טפרברג - את



ענבי הקברנה סובניון מהם מופק יין זה בצרו באופן ידני בשעות הבוקה עם הגעת הענבים ליקב בוצעה הפרדה בין הענבים לבין הענפים, והענבים נכנסו לריסוק ולהשריה לכמה שעות כדי למצות ארומה וצבע עדין מהקליפות. עם סיום ההשריה, הענבים נסחטו בסחיטה עדינה



ה יינות הסמוקים כבר כאן, זו עובדה! הם כבר לא נחבאים או מתנצלים. הם כאן כדי להישאר, ולא מוכנים להילגם מתוך פשרה או אין ברירה. ההיצע המקומי של היינות הסמוקים, יינות רוזה, מלמד שהחך הישראלי מחבב את הגוון, הטעם, הקלילות והרעננות. יינות רוזה מופקים מענבים אדומים בתהליך ייצור של יין לבן, ומקבלים גוון ורדרד המיוחד רק להם. "כל יין לבן חולם בלילה שהוא אדום, ובמקרה הטוב מתעורר רוזה", מסביר איתי בן-חיים, היינן הראשי של יקב בן-חיים.



רוזה יתיר 2014, יקב יתיר - הוא מהסוג הבהיר והקליל. יין ורוד יבש שמופק מ-68% ענבי גרנאש ו-32% ענבי טמפרניו, משני כרמים שונים ביער יתיר. ליין זה יש בשומת המזכירה פירות טרופיים, אפרסק ופריחים וטעם פירותי מאוד עם סיום יבש ומרענן.

BRAVDO רוזה 2014

יקב BRAVDO - מורכב מ-100% ענבי מרלו. היין פירותי ועשיר, בעל גוון ורוד מעודן. ביקב BRAVDO בוצרים את הפרי בשעות הלילה. בתהליך הריסוק, קצר של כשעתיים עם הקליפות, עד הסחיטה והפרדת הקליפות מהתירוש. לאחר תסיסה קצרה בטמפרטורה נמוכה, מתקבל ה-BRAVDO רוזה.

יין מארה פינק 2013 יקב מאיה

- עשוי מענבי קריניאן ומורבדרה, אשר הותססו ביחד לקבלת אחידות ורכות בטעמים. טועמיו אומרים, שהוא ניחן

