

TERRA UMA

LAYLA ADOM

מידע על היין

שם היין	לילה אדום
שם היין (לועזית)	LAYLA ADOM
אודות	הסדרה הייחודית הופקה בשיתוף פעולה בין בוגרי 'מסע יין' של עמותת TERRA UMA לבין צוות יקב דלתון, בהובלת היין גיא אשל ובליווי מיטב יינני ישראל.
סוג	אדום יבש
סגנון	יין אדום בסגנון ים תיכוני
הרכב זנים וכרמים	קברנה סוביניון - כרם בלוע (דלתון) 95% ו 5% סירה מכפר תבור.
מאפיינים	יין אדום רך, מאוד פירותי. ארומות של דובדבן שחור ומעט וניל. סיומת ארוכה ומתובלת.
שנת בציר	2023
כוהל	13.5
טמפ' הגשה מומלצת	16-18
תאריך השקה	ספטמבר 2024
כשרות	אלמשעלי יוסף OU
הערות	עלויות הייצור נתרמו במלואן על ידי יקב דלתון. הענבים נתרמו על ידי יקב ברקן.

נתוני בציר והתבגרות

רמת סוכר (BRIX)	24.0
pH	3.7
תסיסה	שבועיים תסיסה במיכלי נירוסטה "על הקליפות". שפייה לתוך חביות.
התבגרות (פרופיל חביות)	היין התבגר כ-10 חודשים בחביות עץ אלון 300 ליטר במרתף יקב דלתון
מספר בקבוקים	2,500
תאריך ביקבוק	22/7/2024