

מרלו רזרב, כרם מנרה

הרכב זנים: 100% מרלו

אופן הפקת היין: לאחר תסיסה והשרייה בת עשרה ימים התיישן היין כ-18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, ובוקבק לאחר סינון גס בלבד, זאת על מנת לשמור על הארומה ועושר הטעמים. היין מתאים לשתייה עכשיו, אולם יתבגר וישתבח בבקבוק במהלך השנים הבאות.

רשמי טעימה: היין בעל טאנינים רכים ומעודנים, גוף מלא ועשיר וחמיצות גבוהה. ליין טעמי שזיף ודובדבן, פולי קפה קלויים ותבלינים.

אלכוהול: 14%

כרמים: גליל עליון - כרם מנרה. כרם המאופיין באדמת טרה רוסה עם אחוז גבוה של אבן ותנאי אקלים אדיאליים המניב באופן עקבי ענבים באיכות גבוהה במיוחד. זוכה פרס אשכול הזהב 2106 - המרלו הטוב ביותר

