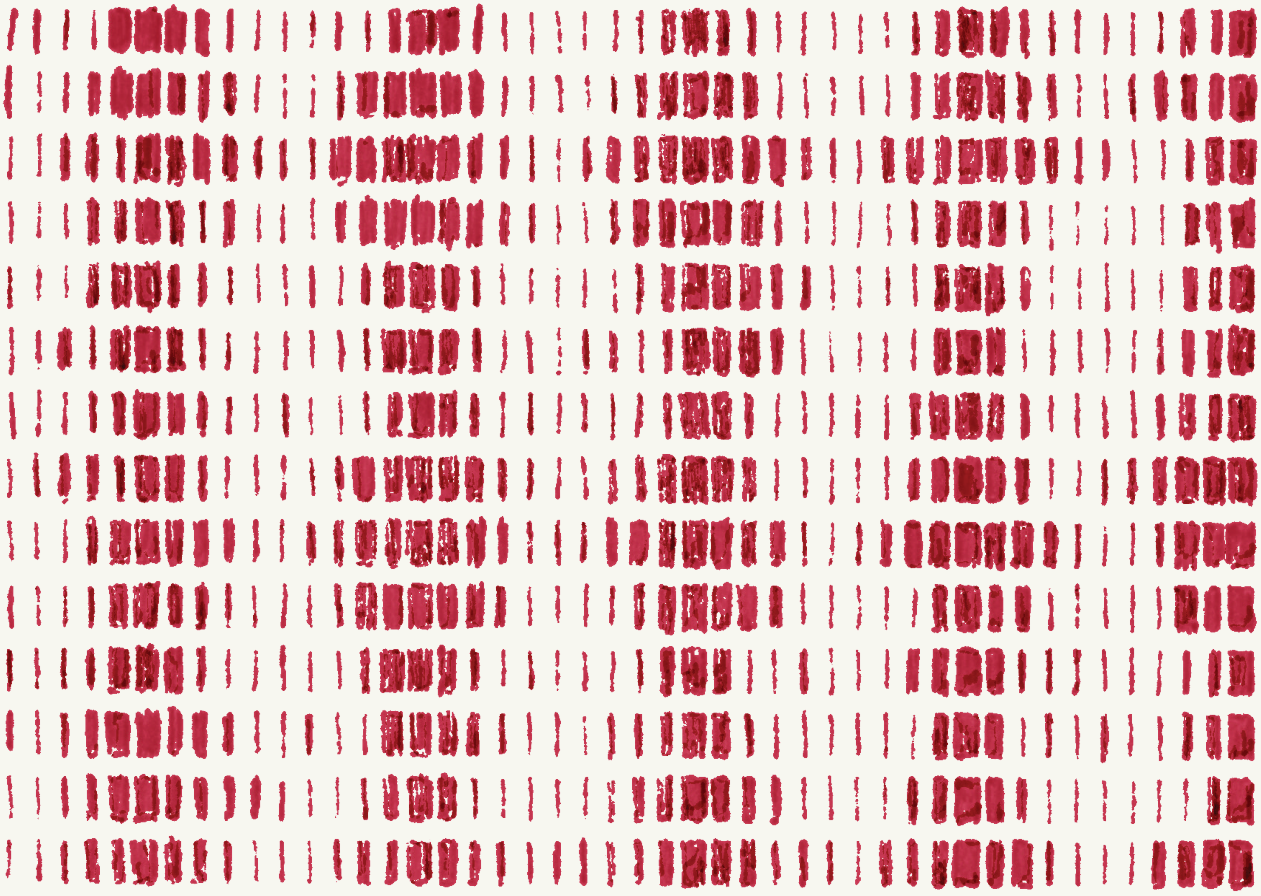

קטלוג יינות אדומים · בציר 2024

השקטים שאחרי

פרשנות עכשווית,
צעיר ועדכני

הבחירה הקלאסית,
מאופק וחכם

עוצמה שקטה,
רב שכבתי ושובר שגרה

אדומים 2024
השקטים שאחרי

תנועת המטוטלת שמייצגת בשלות ונפח לאורך השנים ביינות להט האדומים עצרה בבציר 2024 על הצד הקל והפחות בשל. אולי בדומה לבציר 2021.

חורף גשום ועונת גידול נוחה אקלימית הובילו ליבולים מעט גבוהים מהממוצע. בנוסף עליהם, החלטות גידול ובחירת מועדי בציר שהתחשבו באירועי המלחמה שהתחוללה ממש מעל כרמי היקב, אפשרו ענבים עם הבשלה טובה אך רמות סוכר מתונות. כתוצאה מכך היינות הם בעלי תכולת אלכוהול נמוכה יחסית וגוף על הצד הקל. בניגוד לסערה שהמלחמה חוללה, היינות מבטאים שקט והרמוניה שעשויים להשרות על השותים שלווה ונחת.

עשיית היין לא חרגה בהרבה מהדרך הרגילה המאפיינת את עשיית הלהט האדומה: בקרת פנולים, כניסה מוקדמת לחביות להשלמת התסיסות האלכוהולית והמלולקטית וכן בלנדים מוקדמים. האחרונים, כרגיל, תרמו לעושר והמורכבות, האופייניים ליינות להט האדומים. טריילוגיית היינות האדומים מייצגת שלושה סיפורים שונים לביטוי זני היקב האדומים, נכון לשנת בציר. שלושת היינות מבציר 2024 הם יינות מאוזנים להפליא, מורכבים ובעיקר טעימים, מוכנים לשתייה גם בצעירותם ומזמינים ללגום מהם עוד ועוד.

להט אדום 2024

Lahat Adom 2024

זנים: סירה (88%), קברנה סוביניון (12%)

אזור גידול: גליל עליון, כרם אלקוש, כרם דובב

תהליך הייצור:

'להט אדום' מופק משלוש חלקות סירה וחלקת קברנה סוביניון מכרם בן עיון אשר באלקוש, בגליל העליון המערבי ומחלקת סירה בכרם דובב על הגבול שבין הגליל העליון המערבי למזרחי. הענבים נבצרים ידנית ולאחר עיבוד עוברים השרייה קרה ותסיסה במכל רחב. עבודת הזגים העדינה כוללת בעיקר דלסטאז'ים. היין מופרד מהזגים לקראת סוף התסיסה ומועבר לחביות בנות 400 ו- 500 ליטר בהן הוא מסיים תסיסה אלכוהולית ותסיסה מלולקטית. רק לאחר כארבעה חודשים עובר היין שפייה מהחביות, בלנד בין החלקים השונים והחזרה לחביות. במהלך תקופה זו צובר להט אדום עושר ריחות וטעמים שלא יכולים היו להתקבל בדרך אחרת. היין מתבגר כ- 16 חודשים בעץ, ולאחריהם עובר סינון קל ומבוקבק. להט אדום מתבגר ביקב לפחות שלושה חודשים לפני שהוא יוצא למכירה.

Juicy במידה רבה, מתובל ומפולפל, עם פרי אדום צעיר לצד ריחות אדמה ותבלינים, בעל mid palate חומצי ומהודק, וסיומת ארוכה.

נתוני יין:

אלכוהול	13.4%
חומצה	5.4 g/l
pH	3.49
גלוקוז - פרוקטוז	0.2 g/l

תאריך בקבוק: ינואר 2026 **מס' בקבוקים:** 22,250

להט לייבו 2024 GSM

Lahat Leibu GSM 2024

זנים: גרנאש (42%), סירה (38%), מורבדר (20%)

אזור גידול: גליל עליון מערבי. אלקוש, פקיעין, כישור

תהליך הייצור:

הענבים ששימשו ליין זה תססו במכלים קטנים. לאחר התסיסה הועברו לחביות ישנות בנות 400 ו-500 ליטר. לאחר כארבעה חודשים בהם שהו על משקעים, עברו היינות שפייה, עורבבו לבלנד הסופי והוחזרו לחביות להמשך התיישנות. בחודש ינואר 2025, לאחר כ-15 חודשים, הוצאו היינות מהחביות, סוננו בסינון גס ובוקבקו.

לייבו 2024 הוא בעל חך מלא ועם זאת עדיין קל ומאוזן, חומצי במידה, ובעל ארומטיות מעט 'פאנקית' התואמת את זני הבלנד כפי שאלה מתבטאים בכרמי היקב.

היין מתבגר ביקב לפחות שלושה חודשים לפני שהוא יוצא למכירה.

נתוני יין:

אלכוהול	13.2%
חומצה	5.0 g/l
pH	3.50
גלוקוז - פרוקטוז	0.24 g/l

תאריך בקבוק: ינואר 2026 **מס' בקבוקים:** 5,000

להט סירה 2024

Lahat Syrah 2024

זנים: סירה (100%)

אזור גידול: אלקוש, גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

'להט סירה' מופק בכל שנה מפרי משתי חלקות סירה סמוכות בכרם בן עיון אשר באלקוש, בגליל העליון המערבי. הענבים נבצרים ידנית ולאחר עיבוד עוברים השרייה קרה ותסיסה במכל רחב. עבודת הזגים העדינה כוללת בעיקר דלסטאז'ים. היין מופרד מהזגים לקראת סוף התסיסה ומועבר לחביות בנות 300 ו- 400 ליטר, שם הוא מסיים תסיסה אלכוהולית ותסיסה מלולקטית. רק לאחר כארבעה חודשים, אשר במהלכם מעורבבים שמרי היין שבקרקעית החבית, עובר היין שפייה מהחביות ובחזרה. היין מתבגר כ- 16 חודשים בעץ ולאחריהם עובר סינון קל ומבוקבק. היין מתבגר ביקב כחצי שנה לפני שהוא יוצא למכירה.

גם עם פרי עשיר ותחושת בשלות, סירה 2024 קל יותר מאשר בשנים האחרונות, עם מבנה גוף 'צר', רמת אלכוהול מתונה וחמיצות חדה, ללא כובד או הכבדה. היין מצטיין בטעמי סירה 'צפוניים' מובהקים - אדמתיים, מפולפלים, בשרניים - וטאנינים הדוקים.

נתוני יין:

אלכוהול	13.8%
חומצה	5.5 g/l
pH	3.54
גלוקוז - פרוקטוז	0.5 g/l

תאריך בקבוק: ינואר 2025 **מס' בקבוקים:** 4,000

LAHAT

מהכרם לבקבוק
גליל עליון מערבי

itaylahat.co.il / info@itaylahat.co.il / Israel