



GOLAN HEIGHTS WINERY

Hermon Red 2018

Golan Heights Winery
Colinas do Golan - Galileia / Israel

www.golanwines.co.il/default_eng.asp

SOBRE O PRODUTOR:

A vinícola Golan Heights foi fundada em 1983 nas Colinas do Golan, na Galiléia, região montanhosa localizada no norte de Israel e conhecida localmente como a "terra do vinho". Seus mais de trinta vinhedos se estendem das proximidades do Mar da Galiléia aos sopés do monte Hermon, formando uma rica paleta de terroirs com distintos solos (basalto-vulcânico, argiloso, com seixo, calcário...) e altitudes (de 400 a 1200 metros acima do nível do mar).

Desde os seus primeiros anos, a vinícola vem conquistando os mais altos prêmios e reconhecimentos nos mais respeitados concursos internacionais, bem como dos mais famosos críticos. Em 2008 foi a primeira vinícola israelense a figurar na lista Top 100 da Winespectator, com o vinho Yarden Cabernet Sauvignon 2004.

Yarden, a marca dos vinhos *premium* da Golan Heights, significa **Jordão** em hebraico, uma homenagem ao histórico Rio Jordão mencionado nos escritos sagrados judaicos e cristãos, que em seu percurso (nasce no Monte Hermon, passa pelo Mar da Galiléia e deságua no Mar Morto) atravessa a Terra Santa. Todos os vinhos Yarden são *kosher* e a marca é representada por uma antiga lâmpada a óleo.

SOBRE O VINHO:

Delicioso tinto cheio de fruta e para o consumo cotidiano, este "corte bordalês" é produzido a partir de uvas de vários vinhedos situados nas frias Colinas do Golan e na Alta Galileia.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco (*kosher*).

Uva(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Amadurecimento: curto e em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Graduação alcoólica: 14,0%

Acidez: 5,6 g/l. (pH 3,56)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: vermelho-rubi profundo.

Aroma: bastante intenso e franco, com notas de frutas vermelhas e negras maduras, fruta em passa, especiarias, como pimenta negra, ervas, chocolate, grafite e terra úmida.

Sabor: na boca segue saborosamente frutado, com médio corpo, taninos sedosos, gostoso frescor e boa persistência final. Graças à textura de seus taninos e boa complexidade o Hermon Red já se mostra pronto para ser bebido e muito prazeroso.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Bastante versátil, é delicioso com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, pizzas e massas com molhos escuros.

Servir a 16-17°C.

PREMIAÇÕES:

- 2017: WE89

- 2016: WS87 / WE92 e 'Best Buy'

- 2013: WE90

