



GOLAN HEIGHTS WINERY

## Yarden Mount Hermon White 2018

Golan Heights Winery  
Colinas do Golan - Galiléia / Israel

[www.golanwines.co.il/default\\_eng.asp](http://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 branco para o dia-a-dia, este vinho é produzido a partir de uvas de vários vinhedos situados no norte das Colinas do Golan, a porção mais fria da região; portanto, excelente para castas brancas

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco seco (*kosher*).

**Uva(s):** *blend* de brancas.

**Vinificação:** em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

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

**Gradação alcoólica:** 13,5%

**Acidez:** 6,5 g/l. (pH 2,94)

**Açúcar Residual:** \_\_ g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo-palha com tons esverdeados.

**Aroma:** bastante intenso e franco, com notas frutadas, lembrando abacaxi, maçã verde, pêssego, damasco e lima; encantadoras nuances florais e de ervas frescas.

**Sabor:** na boca é refrescante, saboroso, de médio-corpo, com delicioso frescor e boa persistência final.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Saladas e pratos delicados à base de peixes e frutos do mar, como ceviche, sushis, sashimis; peito de frango grelhado, queijos de massa mole...

Servir a 08-10°C.

### PREMIAÇÕES:

- 2012: WE90 e 'Best Buy'

