

DTA~~NAT~~



Creating memories, one sip at a time

**SS24**



@dta7\_winehub

תמייר - 1111 | 0504235955  
0545634559 -

# Ramoro | רמוֹרוּ

Cantina Orsogna 1964 | Lunaria Range

אברוצו, איטליה

## רוזה | יבש | ביו-динמי | פינו גרייג'ו



נחושת בוהקת. ארומות של קלמנטינה טרייה, מלון ופרי אבן צהוב. חיר בוהק אך מרקי, עם פרופיל נעים ומרתק. טעמים של מרמלדת תפוזים, מנגו ופפאייה מיובשת, עם רמז לאדמה מינרלית. רב-שבבי ובשרני דרך סיום רענן להפליא.

### תהליכי ייצור

פינו גרייג'ו בסגנון רמנטו, מושג באמצעות לחץ אשכול של הנבטים מיד לאחר הבציר. התירוש עובר תסיסה ספונטנית (שמרים טבעיים) עם מגע קליפה והבשליה במיכלי נירוסטה במשך 30 יום.

# כריזמה | Charisma

Cantina Orsogna 1964 | Lunaria Range

אברוצו, איטליה

**לבן | יבש | ביוא-דינמי | טרבייאנו ד'אברוצו**



באף, אפרסק ולימון עם נגיעה דבש.  
חומציות קלילה ומאודנת, מרירות נעימה  
ומיינרליות מפתיעה.  
פריר, רענן מאוד וחיווני, עם סיום נעים  
ומתמשך שמדביך את כל הסיפור הזה יחד.

## תהליך ייצור

הענבים נבקרים ידנית ומועברים לתרmissa במיכלי  
בירוסטה על המשקעים למשך שישה חודשים.  
לאחר מכן, מועברים ליישון בקבוק.

# Ruminat | רומינאט

Cantina Orsogna 1964 | Lunaria Range  
אברוצו, איטליה

**אדום | יבש | ביוא-דיבומי | פרימיטיבו**



צבע אדום רוביו בוהק. באפ', ארומות של שזיפים וDOBDOBנים. בחיר, היין רך וחלק עם נגיעות של DOBDOBנים שחורים ופירות יער, משולבים עם נגיעות של קינמון וציפורן. טאנינטים רכימים ונעימים. מאוודן היטב עם חומציות רעננה וסיממת פירותית ארוכה.

## תהליכי ייצור

הענבים נבצרים ידנית ולאחר מכן מכון עוברים תהליכי של סלקציה, הפרדה וריסוק. לאחר קבלת עיסת הענבים, הקליפות נשארות במגע עם התירוש למשך כ-20 ימים בטמפרטורה קבועה.

# קורטימנטה | Curtimenta

A&d Wines, Quinta de Santa Teresa

באיין, וינו ורדה, פורטוגל

כתום | יבש | טבעי | אומס



וין בעל צבע ענבר מדהים וארומות נדירות של מבוגר ומשמשים, לצד רמזים אלגנטיים של טימין, שעונות דבוריים ושקדים. מבנה טוב, תאנים יפים עד יבשים.

## תהליך הייצור

הענבים נבצרים בידים ומבלים שבועיים בהשריה על הקליפות, עם תסיסה טבעית במיכלי נירוסטה.

לאחר מכון, היין נשאר על השמרין למשך 5 חודשים, כשהליך מתוישן בחביות עצalon במשך 6 חודשים. היין מבוקבק ללא סינון.

# מוֹנוֹלוֹגָו סּוּבִּינִיּוֹן בְּלָאָן |

## Monólogo Sovinion Blan

A&d Wines, Quinta de Santa Teresa

באיין, ויבר ורדה, פורטוגל

**לבן | יבש | אורגני | סובניוון בלאן**



פרופיל ארוםטי שופע המדגיש ניחוחות של אספרגוס לבן, תפוח סמית וועלוי תאנה. החיר קרמי עם טעמי גויאבה, אספרגוס ומנגנו ירוק המלווה בחמיצות קלאסית ומנקת. קצף קלאסי אבל גם קצף לא. מתוישן מעולה בבקבוק.

### תהליכי ייצור

הענבים מגיעים ליקב בקופסאות של 24 ק"ג, נבחרים ידנית ומופרדים מהשדרות, לפני שעובהם תhalbיר מגע עם הקליפות ולהיצעה פנאומטית עדינה. התירוש מותסם במיכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה.

# МОНОЛОГО אבוסו |

## Monologo Avesso

A&d Wines, Quinta de Santa Teresa

באיין, ויבר ורדה, פורטוגל

**לבן | יבש | אורגני | 100% אוווסו**



באף, היין זה מציג פרופיל מוגנה פרי,  
עם ניחוחות של פרחים לבנים, פסיפלורה  
ופריחת תפוז. בחר, היין צעיר אך עדין עם  
נגיעות של גויאבה ואגס,  
יחד עם חומציות מאוזנת היטוב.  
מאוזן ומדוקק להפליא.

### תהליכי ייצור

הענבים מגיעים ליקב בקופסאות של 24 ק"ג,  
נבחרים ידנית ומופרדים מהשדרות, לפני  
שעוברים תהליך מגע עם הקליפות ולהיצעה  
פנאומטית עדינה. התירוש מותסם במיכלי  
בירוסטה בטמפרטורה נמוכה.

# МОНОЛОГО שרדוננה |

## Molongo Chardonnay

A&d Wines, Quinta de Santa Teresa  
באיין, ויבר ורדה, פורטוגל

### לבן | יבש | אורגני | שרדוננה



בעין זהוב צlol. באפ, אפרסק, מנגו ושזיף. גוף עגלגלא ומפנק, קרייספיות מהמתה, חומציות וויאו ורעבנות פורטוגלית. יין הרמוני ומדוייק, מושלם לכל אחד ולכל אירופה.

#### תהלייר וייצור

הענבים מגיעים ליקב בקופסאות של 24 ק"ג, נבחרים ידנית ומופרדים מהשדרות, לפני שעוברים תהלייר מגע עם הקליפות ולהיצעה פנאומטית עדינה. התירוש מותסם במיכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה.

# מוֹנוּלוֹגָו אֲרִינְטו | Monólogo | Arineto

A&d Wines, Quinta de Santa Teresa

באיין, ויבר ורדה, פורטוגל

**לבן | יבש | אורגני | ארינטו**



ביחוח עדין עם תווים של פירות ירקים ופריחת לימון. בחיר, היין מציג נפח ואופי קטיפתי באופן חי ומואדן. מליחות קלילה ונעימה, תפוח ירק, תבלינים צמחיים, מינרליות, ורעננות מרהייה.

## תחליך וייצור

הענבים מגיעים ליקב בקופסאות של 24 ק"ג, נבחרים ידנית ומופרדים מהשדרות, לפני שעוברים תחליך מגע עם הקליפות ולהיצה פנאומטית עדינה. התירוש מותסם במיכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה.

# אַסְפִּינְהוֹס | Espinhosos

A&d Wines, Quinta de Santa Teresa

באיין, וינו ורדה, פורטוגל

לבן | יבש | ארגני | אווסו & שרדונה



פרופיל סופר ארומטי עם תווים של פירות לבנים, מלון וצמחי תבלין. בפה, היין מספק נפח, קטיפתיות וצד טרופי בחיבור מושלם עם רמזים של קלמנטינה, פלפל שחור וג'יניג'ר.

## תהליך ייצור

הענבים מגיעים ליקב בקופסאות של 24 ק"ג, נבחרים ידנית ומופרדים מהשדרות, לפני שעוברים תהליך מגע עם הקליפות ולהיצח פנאומטית עדינה. התירוש מותסם במיכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה.

# Singular | סינגולר

A&d Wines, Quinta de Santa Teresa

באיין, וינו ורדה, פורטוגל

**-Sold Out-**

**לבן | יבש | אורגני | לפי בחירת היין**



בפה, היין חושף פרופיל מורכב עם ניחוחות של עשן, פלפל לבן, משמש, אפרסק ודובדבן. על החיר, הוא מאשר את אופיו הרב-מדדי ומידגיש מספר אלמנטים: צד מלאה, חומציות חזקה המשולבת במבנה רחב, ורמזים עדינים של חביות עצ כלון. היין מחייב כל הדרך עם סיומה ארוכה ועשירה.

## תהליך ייצור

הענבים מגיעים ליקב בקופסאות של 24 ק"ג, נבחרים ידנית ומופרדים מהשדרות, לפני שעוברים תהליך מגע עם הקליפות ולהיצח פנאומטית עדינה. 90% מהמייצ מותסם במיכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה, 1-10% הבוטרים מותסמים בחביות עצ כלון. לאחר ההתססה, היין נשאר על השמריים שלו, עם ערבות עדין (אטונאץ'), למשך תקופה ארוכה.

## קִינְטָה דָה סֶנְטָה טְרֵסָה רֹוזָה

A&d Wines, Quinta de Santa Teresa

באיין, וינו ורדה, פורטוגל

-**Sold Out-**

רודה | יבש | ארגני | בלנד

טוריגה נסיוונל & אספדיירו



צבע שלמוון בוהק. באף, היין מציג ניחוחות פרחוניים, בדגש על לבנדר ופירות אדומים. על החיר, פרופיל יבש ונפח טוב, המאוזן על ידי חומציות נעימה. באף, ניחוחות של פרי הדר ודומדמויות שחורות. מעוללה לליינו כל ארוחה.

### תהליך ייצור

הענבים מגיעים ליקב בקופסאות של 24 ק"ג, נבחרים ידנית ומופרדים מהשדרות, לפני שעוברים תהליך מגע עם הקליפות ולהיצעה פנאומטית עדינה. התירוש מותסם במיכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה. התירוש מותסם בחביות עץ אלון למשך כ-12 חודשים.

# מריה דו-קאדול | Maria Do Casal



Manuel Costa & Filhos

ויזלה, פורטוגל

**לבן | יבש | אלבריניו**

צבע זהוב בהיר, כמעט יקרק, מבריק וצלול. אромטיות נוכחת ונעימה, מצופה מהZN. קליל אבל עם עומק מפתיע. חומציות פריפה, מתיקות מעודנת ואידון נהדר. מבצע קלות ורعنן.

## תהליך ייצור

ענבים שנבחרו ביד, נלחצים במהירות ללא חמצון בטמפרטורת נמוכות במיכלי נירוסטה.

# מגנט | Magnate

Manuel Costa & Filhos

ויזלה, פורטוגל

**-Sold Out-**

**לבן | יבש | אווסו**

צבע צהוב בהיר, נקי ושקוף. אroma פרחונית מתונה ומלטפת שנפתחת יפה בכוס. חמציות מצוינת ומינרליות מוגשת. היין רענן, קליל, תוסם קלות ומתתקתק.



## תהליך ייצור

ענבים שנבחרו ביד, נלחצים במהירות ללא חמצון, בטמפרטורות נמוכות במיכלי נירוסטה.

# Rinha | רינה

Manuel Costa & Filhos

וינולה, פורטוגל

## לבן | יבש | אלבריניו

צבע צהוב קש, אромטיות חזקה ונוכחת עם רמזים לעגבניה בשלה ובענה.

היין חזק בטעמו ועמוקו,عشbonevi, בעל אופי וסיפור לספר. טעמיו מורכבים והחוויה היא יוצאת דופן.

לא מה שציפיתם מיין לבן, לא לכל אחד.



### תהליך ייצור

ענבים שנבחרו ביד, מותססים בטמפרטורות נמוכות ללא חמצון ובמהירות. היין מתוישן במשך 6 חודשים בהשريית והשראת חתיכות עץ אלון.

# מלודיה | Melodia

Manuel Costa & Filhos

וינדה, פורטוגל

לבן | חזי יבש | בלנד

לוריירו, אלבריבינו & אוסו



צבעו זהוב בהיר בהיר וצלול. אף מורגשת חומציות עדינה ומתתקחות מלחמת, פירות לבנים, ליום ופרחים לבנים. טעמו של היין אלגנט, חצוף, מתתקתק, מרענן וקל, עם אזכור לפירות ירקים וחמצאים. מבUBEע קלות מצופה מיינות האזור. יין מושלם ליום חמ.

## תחליך ויצור

ענבים שנבחרו ביד ונלחצים במהירות ללא חמוץ, בטמפרטורות נמוכות במיכלי בירוסטה.

## ארומס דס קסטס |

### Aromas Das - Castas



Quinta Da Lixa

וינו ורדה, פורטוגל

לבן | יבש | לוריירו & אלבריניו

בלנד פורטוגלי צעיר. אף ויאנו עם נגיעות אפרסק ופרייחת תפוז. צבע צהבהב ענברי, חיר שופע ומפתיים. רענן, מבUBEע קלות וטעים.

#### תהליך ייצור

ענבים שנבחרו ביד, מותססים בטמפרטורות נמוכות במיכלי נירוסטה.

## Espadeiro | אספרדיירו

Quinta Da Lixa

וינו ורדה, פורטוגל

**-Sold Out-**

רוזה | יבש | אספרדיירו



אף סולידי שנפתח יפה בכוס לריחות של פירות אדומים ומתוקים, מלווה בחמצות מעודנת וסיממת ארוכה ומפנקת

#### תהליך ייצור

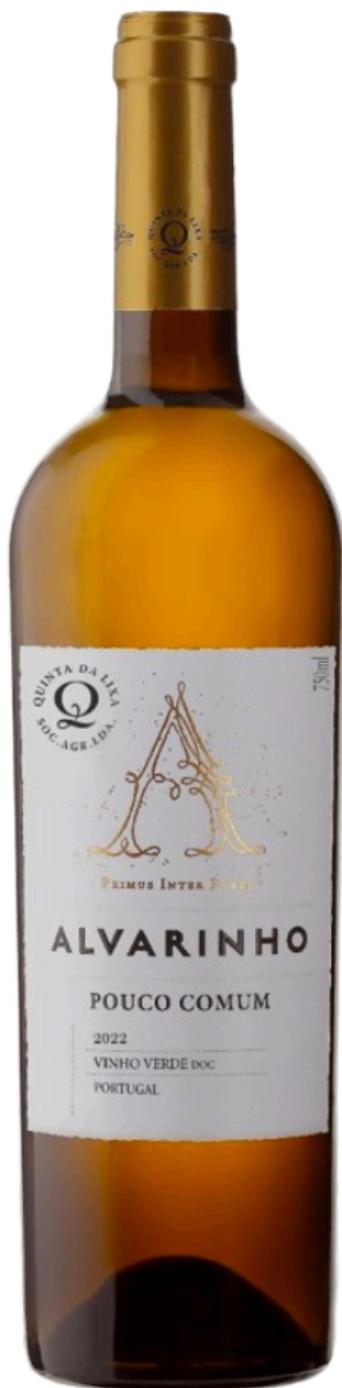
ענבים שנבחרו ביד, מותססים בטמפרטורות נמוכות במיכלי נירוסטה.

# בלתי רגיל | Pouco Comum

Quinta Da Lixa

וינו ורדה, פורטוגל

לבן | יבש | אלבריניו



יין קרמי ובהיר עם טעמים מרעננים. מאוזן בצורה מושלמת ומנוק את החיק בסימפוניה של טעמי אפרסק, אשכולית ונגיעה לימון. מינרלי ומהם. קטיפתי ועשיר. פשוט יין טוב.

## תחליך ויצור

ענבים שנבחרו ביד, מותססים בטמפרטורות נמוכות במיכלי בירוסטה.

קינטה דה לישה אלבריניו |

**Quinta da lixa Alvarinho**

Quinta Da Lixa

וינן ורדה, פורטוגל

לבן | יבש | אלבריניו

דומה אך גם קצר שונה מmachinio, הבלתי רגיל,

האלבריניו הזה הוא יותר 'קלאמי' ודומה

לאלבריניו הספרדי בתחום ושת המינרליות,

הס יומת המלחחה והצלילות.

אף בנביגות פירות הדר וס יומת ארוכת ומנוקת.



תחליך ויצור

ענבים שנבחרו ביד, מותסםים בטמפרטורת  
נמוכות במיכלי נירוסטה.

# קונדה וילאר | Conde Villar

Quinta Das Arcas

סובראדו, פורטוגל

רוזה | חזי יבש | בלנד

טוריגה נסיוונל & אספדיירו



צבע פטל ברור בהיר ומהם, ניחוח רענן  
וכעירות של פירות אדומים, תותים ופטל.  
יין קליל, עזzy, מסוגנן ורך, שטעמו  
בדיוק כמו הריח שלו - תותים ודובדבנים,  
מתתקתק, חמוץ ומנחם.  
מושלם לקיץ.

## תהליך הייצור

הנעכבים נקטפים ידנית למרחק קצר מהיקב  
ומיד נשלחים לתמיון על מנת לשמר את  
ריחות הפרי הטרויים.

## טפאהדה דה וילאר |

## Tapada De Villar

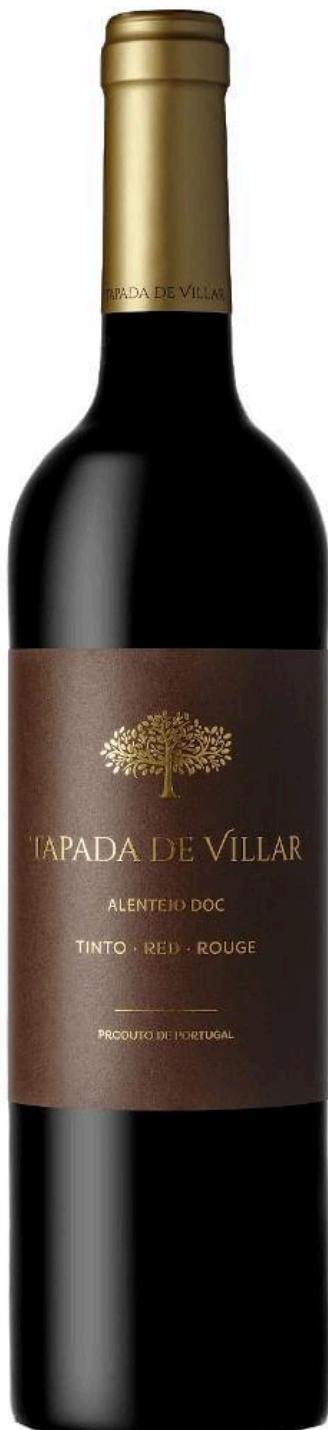
Quinta Das Arcas

אלנטצ'ו, פורטוגל

### אדום | יבש | בלנד

טוריגה נסיוונל, טינטה אמרלה, אליקנטה בושה,

טמפרניין



בלנד פורטוגלי בעל צבע רובי עשיר וברור. אромטיות מובהקת עם רמזים לתבלינים, אגוזים, ריבת פירות ושוקולד. אדום מורכב, גוף מלא עם טאנינים רכימים ומשולבים היטב. סיומה אלגנטית וממושכת.

### תהליכי ייצור

אדור אלנטצ'ו הוא אזור הררי וחם מאוד. מכונה קווצרת את הענבים בלילה על מנת להימנע מבציר בשעות היום החמות ומיד נשלחות לתסיסה, עוד בלילה. התסיסה בשלהה הראשונית מתבצעת בחביות נירוסטה פתוחות, ולאחר מכן מתוישן היין 4 חודשים בחביות עץ אלון פורטוגלי וצרפת.

# Dona Cepa | דונה ספה

Quinta Das Arcas

דוארו, פורטוגל

**-Sold Out-**

**אדום | יבש | בלבד**

**טוריגה נסינול, טוריגה פרנקה & טינטה רורייז**



דאורו צעיר, עוקצני וקלامي לאזרור. טאניברים  
רכים ועגולים, מאודנים בחמיצות מתונה  
שמענייקה ליין פרופיל מודרני ומפתחה. אף  
איןטנסיבי ומלא, עם תווים פירוט אדומים,  
דובדבן ותות. סיומה הרמוני עם חמציות  
נעימה.

#### תהליך הייצור

תהליך התסיסה מתרכש במיכלי פלדת אל-חלד,  
בטמפרטורה מבוקרת של 25 מעלות על הקליפות  
למשך 5-7 ימים.

**МОНТА ПЕНДО ГОРДО |****Monte Penedo Gordo**

Quinta Das Arcas

אלנטז'ו, פורטוגל

**אדום | יבש | בלנד****טוריגה נסיוナル, סירה, אליקנטה בושה, טמפרניאו**

אדום כבד, מורכב ומעוшен. צבעו סגול כהה עם וצלול. האף מורכב עם פירוט אדומים קלויים, קווים כלליים של קקאו וריבת שדייפים ודובדבניים. סיומת ארוכה ומואוזנת. מתוישן מעולה בבקבוק.

**תהליכי ייצור**

אדור אלנטז'ו הוא אזור הררי וחם מאוד. מכונה קוצרת את הענבים בלילה על מנת להימנע מבציר בשעות היום החמות ומיד נשלחות לתסיסה, עוד בלילה. התסיסה בשלבה הראשון מתבצעת בחביות בירוסטה פתוחות, ולאחר מכן מכנן מתוישן היין 4 חודשים בחביות עץ אלון פורטוגלי וצראפת.