

מאס דה לה סורס רוזה

Mas De La Source Rosé אזור
גידול: פרובאנס דה קוט A.O.P זן
ענבים: גרנאש (40%), סנסו (30%),
 סירה (30%) **תהליך ייצור:** בציר מכני
 וקירור מהיר של התירוש. השריה קצרה
 על הקליפות ולאחריה תסיסה במיכלי
 בטון תוך בקרת טמפרטורות (15-18
 מעלות) על מנת לשמר את התכונות
 והאיכויות של כל זן ענבים. **על היין:** רוזה
 קלאסי מפרובאנס. בעל גוון ורוד כתום
 עדין ואופייני וניחוחות של פרי טרופי
 ומרשמלו. יין מאוזן מאוד המשלב רעננות
 נהדרת עם פירותיות עשירה, נוכחות
 וסיומת ארוכה.



תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	גרנאש, סירה, סנסו
יקב:	מאס דה לה סורס
כשרות:	כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין רוזה
Kosher PDF:	http://www.shaked-bros.com/wp-content/uploads/2020/03/תעודת-כשרות-מאס-דה-לה-סורס.pdf