



KISHOR

VINEYARD

כרמי ויקב כישור בבעלות כפר כישורית,
כפר לאנשים בעלי צרכים מיוחדים ויכולות
מיוחדות.


KISHOR
VINEYARD
KEREM KISHOR RED
2013
750 ml • DRY RED WINE

הכרמים והיקב



כרם כישור שוכן בכישורית, בגליל המערבי, על רכס מתלול צורים, משקיף אל הים מגובה 500 מ'. הכרם גדל על אדמת טרה רוסה משולבת סלעי גיר, בתנאי אקלים ייחודיים, בסביבה המאופיינת בהפרשי טמפרטורות גבוהים בין היום ללילה. כל אלה, מהווים סביבה אידיאלית להבשלה ארוכה ואיטית של הפרי ומעניקים ליין שלנו את צבעו, ריחו וטעמו המיוחד.

הכרם מטופל בשיטת חקלאות מתונה וגמישה, שאיננה מתבצעת על פי כללים אחידים מוכתבים מראש, כך שאיכות ובריאות הענבים, מושגים תוך שמירה על בריאות הקרקע והסביבה.

ביקב כישור מיוצרות 2 סדרות יין: סדרת כרם כישור וסדרת כישור SAVANT*
יין כישור כשר.

*המונח SAVANT מתאר אדם המצוי על רצף האוטיזם וניחן ביכולות מנטליות גבוהות מהרגיל וכישורים מיוחדים.



מרכז המבקרים



מרכז המבקרים של היקב נמצא בליבה של כישורית, לצד כרם הענבים והחורש הגלילי הטבעי הסובב אותנו. במסגרת הביקור ניתן ללמוד אודות תהליך הפקת היין, לצפות בסרט אודות כישורית וחברי הכפר, וכמובן לטעום מסוגיו השונים של יין כישור. בתאום מראש ניתן אף לכלול בביקור ארוחת טעימות המורכבת מהתוצרת העשירה של כפר כישורית (ירקות אורגניים, גבינות אורגניות, לחמים ומאפים תוצרת בית).





6

KEREM KISHOR WHITE 2014

הרכב זני: סוביניון בלאן, ויונייה

מקור ענבים: כרם כישור - גליל מערבי עליון

ייצור: הענבים נבצרו ידנית כל זן בנפרד, בהבשלה מתונה וחמיצות טבעית גבוהה, הועברו לקירור ולאחריו למעיכה ולהפרדה. רק מיץ חופשי משמש להכנת יין זה. לאחר שיקוע קר המיץ עבר תסיסה במיכלי נירוסטה בטמפ' של 15-18 מ"צ. היין עבר שפייה ונותר על שמריו עד ליצירת הבלנד כשלושה חודשים לאחר הבציר. היין יוצב לחום ולקור, סונן ובוקבק.

מאפייני היין: צבע קש ירקרק. אף ארומטי המדגיש פריחת הדרים, פירות טרופיים ועשבוניות רעננה. זהו יין מורכב, עם תחושה מינרלית, חמיצות פריכה ומאוזנת וסימת חדה וארוכה.

אלכוהול: 13%



סדרת כרם כישור



8

KEREM KISHOR RED 2013

הרכב זני: קברנה פרנק, מרלו, פטיט ורדו, סירה

מקור ענבים: כרם כישור - גליל מערבי עליון

ייצור: החלקות השונות נבצרו ידנית, והתירוש הותסס בנפרד במיכלי נירוסטה. לאחר הסחיטה הועבר היין לחביות עץ אלון להתיישנות למשך שנה, ולאחריה, הורכב הבלנד הסופי והוחזר לחביות לעוד 4 חודשים.

מאפייני היין: צבע אדום עז. אף עוצמתי המדגיש פירות אדומים ותבלינים. הגוף בינוני, הטאנין מוצק ועגול והסימות פירותית וארוכה.

אלכוהול: 13.5%



7

KEREM KISHOR ROSE 2014

הרכב זני: קברנה פרנק, מרלו

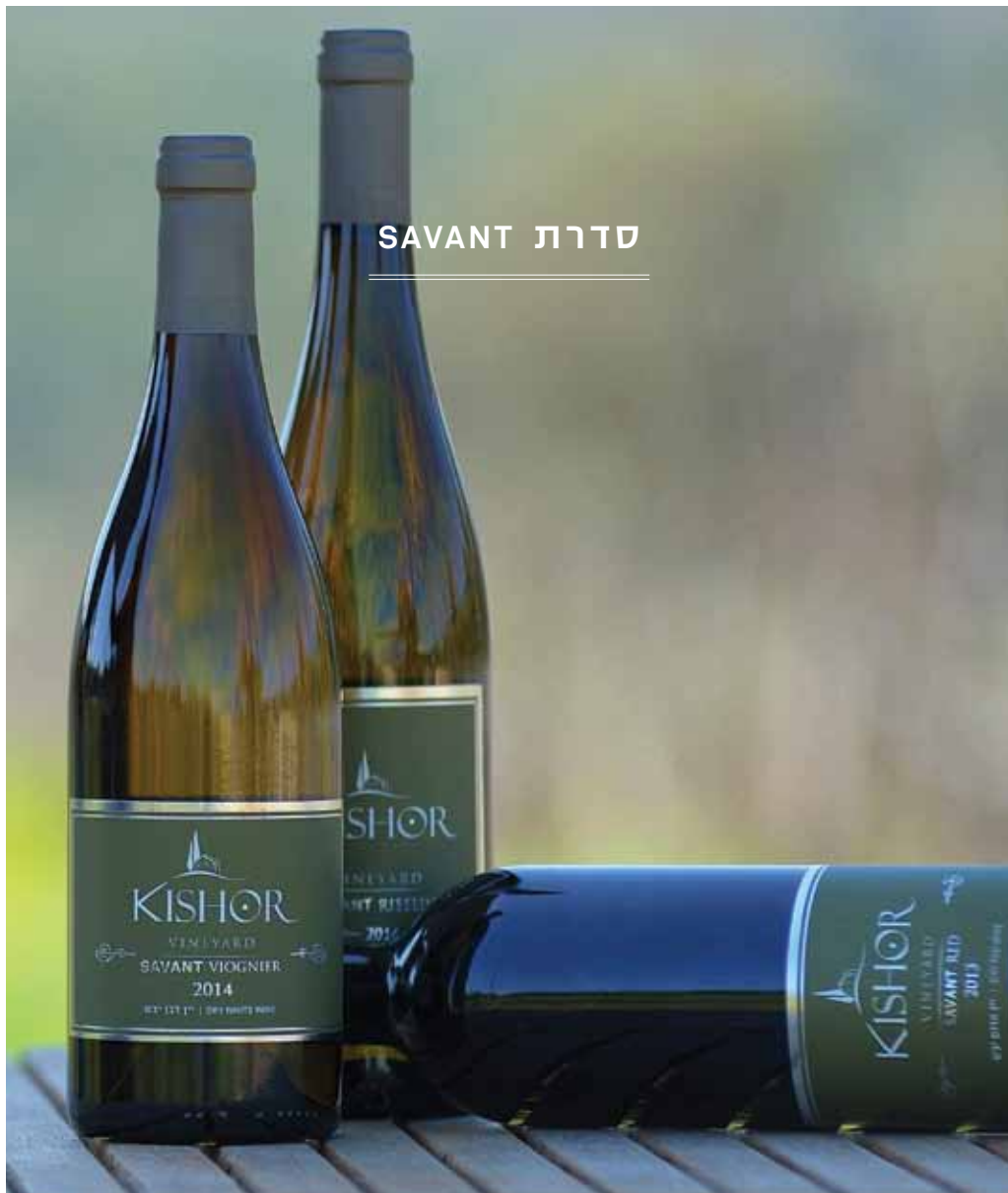
מקור ענבים: כרם כישור - גליל מערבי עליון

ייצור: הענבים נבצרו ידנית בהבשלה מתונה במיוחד עבור יין זה. כל זן נבצר ועובד בנפרד. הענבים עברו ריסוק, המיץ הושרה עם הקליפות למספר שעות לפני שהופרד, קורר ונישפה לחביות. התסיסה התרחשה בחביות ישנות, והיין שהה על השמרים למשך שישה חודשים עד לערבוב. היין יוצב לחום ולקור, לאחר מכן סונן ובוקבק.

מאפייני היין: ליון צבע ורוד אפרסק, עשיר וסמיך עם טעמי פרי אדומים בולטים וחמיצות חדה ונעימה.

אלכוהול: 13.5%





סדרת SAVANT



KEREM KISHOR SYRAH 2013

הרכב זני: סירה

מקור ענבים: כרם כישור - גליל מערבי עליון

ייצור: הענבים נבצרו ידנית, קוררו ועובדו. התירוש עבר השרייה קרה למשך שלושה ימים לפני שהטמפ' הועלתה והתסיסה החלה. התסיסה היתה קצרה ומבוקרת תוך ערבובים מתונים. לאחר סחיטה עדינה הועבר היין לחביות להתיישנות למשך 14 חודשים.

מאפייני היין: צבע אדום עוצמתי. הארומה אדמתית ומתובלת עם רמזים לשזיף שחור, פלפל וטבק. ליין גוף בינוני, טאנין עגול קטיפתי, טעמים של פירות אדומים ותבלינים וסיימת ארוכה ונעימה.

אלכוהול: 13.5%





12

SAVANT RED 2013

הרכב זני: קברנה סוביניון, פטיט ורדו, מרלו, קברנה פרנק

מקור ענבים: כרם כישור- גליל מערבי עליון

ייצור: החלקות השונות נבצרו ידנית, והתירוש הותסס בנפרד במיכלי נירוסטה. לאחר הסחיטה הועבר היין לחביות עץ אלון להתיישנות למשך שנה, ולאחריה, הורכב הבלנד הסופי והוחזר לחביות לעוד 4 חודשים.

אלכוהול: 14.5%



11

SAVANT VIOGNIER 2014

הרכב זני: ענבי ויונייה

מקור ענבים: כרם כישור- גליל מערבי עליון

ייצור: הענבים נבצרו ידנית ישירות למכולת קרום. לאחר 12 שעות עברו הענבים סחיטה באשכולות שלמים. לאחר שיקוע קר נשפה המיץ לחביות שם עבר תסיסה אלכוהולית. היין שהה SUR LEES בחביות במשך חמישה חודשים, לאחר מכן עורבב, יוצב לחום ולקור ובוקבק.

מאפייני היין: ליין צבע קש ירקרק, באף עולים ניחוחות של אפרסק לבן, פריחת הדורים וג'ונג'ר. הפה סמיך, עשיר עם חמיצות פריכה וחדה. ליין גוף בינוני עשיר, חמיצות מאוזנת ונעימה הסיימת טובה וארוכה.

אלכוהול: 14%



האנשים שלנו



כישורית הינה בית לחיים לבוגרים בעלי צרכים מיוחדים, המנהלים חיי קהילה ועובדים בענפים היצרניים בכפר. היקב הינו אחד הענפים המרכזיים בכפר, וחברי כישורית שותפים לתהליך הפקת היין - מטפחים ומטפלים בכרמים, בוצרים את הענבים, מבקבקים ומפיצים ללקוחות, ויוצרים הלכה למעשה, בליווי והדרכה של צוות יועצים ועובדי הכפר, את יינות כישור.

המנהל המקצועי של היקב הינו היינן והכורם ריצ'ארד דיוויס. דיוויס הינו בעל ידע וניסיון רב בניהול חקלאי. איתי להט הינו היינן המלווה והיועץ שלנו.



SAVANT RIESLING 2014

הרכב זני: ריזלינג לבן

מקור ענבים: כרם כישור- גליל מערבי עליון

ייצור: הענבים נבצרו ידנית בהבשלה מתונה וחמיצות טבעית גבוהה. הענבים קוררו במכולת קירור לפני שעברו מעיכה והפרדה. רק מיץ חופשי שימש להכנת יין זה. לאחר שיקוע קר נשפה המיץ והותסס במיכלי נירוסטה. התסיסה נעצרה במכוון עם שארית סוכר והיין עוצב ויוצב לפני שסונן ובוקבק.

מאפייני היין: ליון צבע קש ירקרק, ארומה עוצמתית, פרחונית ומבושמת, ליון טעמים מינרליים והדריים עם מתיקות נעימה וחמיצות גבוהה אופיינית. הסיומת ארוכה ומשאירה טעמים מתוקים ומינרליים וחמיצות פריכה ונעימה.

אלכוהול: 9%



