





# ספיישל רזרב


יינות הדגל של יקב רקנאטי מבטאים את המיטב בכל שנת בציר מחלקות כרם יוצאות דופן באיכותן, ומהם יוצרים הייננים יינות מופתיים שמבטאים באופן מיטבי את היקב, הבציר והטרואר המקומי.


## ספיישל רזרב אדום


בציר 2019: חורף גשום מאד ועונת גידול קריירה יחסית עם טמפרטורות מתונות מהממוצע, הובילו לבציר בחלקו המתון של הקיץ, שלוב של אזורי הגידול הטובים ביותר בשנת בציר כמו 2019 מציגים הרמוניה מושלמת. יין עם מורכבות, עומק ואין ספור רבדים אשר מקנים עוצמתיות, רעננות, תיבולן ויכולת התיישנות רבת שנים.

כרמים: גליל עליון, רמת הגולן, עמק יזרעאל והרי יהודה. 

זנים: קברנה סוביניון, סירה, פטיט סירה, קריניאן ומרסלאן. 

קרקעות: טרה רוסה, בזלת, חרסיתית כבדה, גיר ורנדזינה. 

גובה: 200-600 מטר מעל פני הים. 

ייננות: בציר ידני וסלקטיבי לכל זן בנפרד, השריה קרה ולאחר מכן דימום, על מנת להגדיל את יחס הקליפה ולהעלות עושר וריכוז פרי המלווה בטמפרטורת תסיסה מתונה ונוזל חופשי בלבד (Free Run) ללא סחיטה כלל ויישון והבגרה בחביות אלון צרפתי גדולות, למשך 20 חודשים, אשר במהלכם מתבצעת סדרת טעימות בה נקבע הבלנד הסופי הטוב ביותר בכל שנת בציר. 

רשמי טעימה: יין עשיר, מורכב ורב רבדים, בעל גוף מלא וחמיצות מאוזנת המאפשרת לו להתיישן במשך שנים רבות. ליין ארומות של פירות יער שחורים, טבק, פלפל שחור ותבלון ים תיכוני. 