AMPHORAE
WINES



קטלוג
יינות אמפורה 2027

הכירו את
יקב אמפורה

בלב רכסי כרמל המערביים, יקב אמפורה נוסד בשנות ה-90 ומאז מייצר יינות פרימיום למעלה מרבע מאה. כרמי איכות המתפרסים על פני כ-250 דונם, הממוקמים בעיקר בגבעות הגליל העליון, מבואות החרמון, פקיעין והגולן. כל בקבוק מביא עמו חוויית טעם ייחודית ומרשימה.

היינות שלנו מבטאים את מהות הנופים מהם צמחו, ומציעים מסע של טעמים וניחוחות עשירים ורב שכבתיים. יינות אמפורה מספרים על תשוקה ויצירה - כל כוס היא עולם ומלואו. באמפורה, יין מצוין נפגש עם אירוח לבבי. אתם מוזמנים למרכז המבקרים שלנו, לטעום מהאוסף המיוחד שלנו או למצוא את היינות שלנו בחנויות יין נבחרות ובמסעדות יוקרה.



מצויינות
עם ראיה קדימה

יקב אמפורה נמצא בבעלות משפחת דובנוב משנת 2008 ובשנת 2016 הצטרף כשותף - ד"ר יובל סמואל שהוביל את היקב לתקופה חדשה ומרעננת.

בעשור האחרון התפתח היקב לקבוצת יקבים: בשנת 2023 רכשנו את יקב לטם האורגני, ובשנת 2025 השקנו את יקב סמואל הכשר. את העשייה היינית מלווה לאורך השנים היועץ המקצועי המכובד מעיין קושיצקי, המספק ליקב ידע והכוונה בעלי ערך רב.

אנו ממשיכים לשמור על הסגנון המוקפד והמהודק שמאפיין אותנו מראשית הדרך, וגאים להיות בית שמצמיח ומוביל את דור העתיד של תעשיית היין הישראלית.

AMPHORAE
WINES

סדרות יין

יקב אמפורה מתאפיין בסגנון קלאסי-מוקפד,
המשתקף בסדרות היין.



סדרת Med

סדרה ים - תיכונית
המשלבת זנים ים תיכוניים
המותאמים לאקלים מקומי.



סדרת Makura

סדרת הדגל, יינות מורכבים
ועמוקים, עתירי ריכוז וטעמים בעלי
פוטנציאל התיישנות גבוה.



סדרת Terroir

יינות המבטאים את הטרואר, חלקות
יחידניות ומהדורות מוגבלות.



סדרת Kylix

מהדורה מוגבלת וייחודית של יינות
בסדרות קטנות.



סדרת Rhyton

מחווה ליינות בורדו, בלנדים
קלאסיים עם פרשנות מקומית.

יקב אמפורה
ביקב שלנו כל סדרה מספרת סיפור
של אומנות, טרואר ותשוקה.



אוסף
היינות שלנו

צוות אמפורה מאמץ שיטות חדשניות בכרמים וביקב, תוך שמירה על מורשת יינות אמפורה, על מנת להמשיך ולייצר יינות אותנטיים ממיטב הטרואר הישראלי.

אוסף היינות שלנו מציע יינות עדכניים ויינות ארכיון, יינות נועזים מזנים ים-תיכוניים וגם ממסכים מעודנים בהשראות בינלאומיות.

כל יין נוצר בתשומת לב לפרטים ומחויבות לאיכות בלתי מתפשרת, במטרה להעניק חוויית יין מרשימה ומדויקת.

Med



אמפורה - סדרת Med

White 2024

מד וויט מהווה את שער הפתיחה ביינות הלבנים של יקב אמפורה, בלנד ששם דגש על רעננות ו-Drinkability. יין לבן רענן המאופיין בניחוח עדין של פריחה לבנה, אגסים והדרים עם סיומת מינראלית מתמשכת.

הכרמים: הגליל העליון ובקעת הנדיב.
זני ענבים: בלנד של רוסאן, מורסאן, פרנץ' קולמבארד.
יישון: בציר ידני בשעות הבוקר המוקדמות, סחיטה ושפייה לאחר מנוחה של 24 שעות.
75% מהיין תסס במיכלי נירוסטה, 25% תסס בחביות עץ אלון בנות שנה. היין נשאר להשתבח על השמרים למשך חודשיים.

אלכוהול: 13%



אמפורה - סדרת Med

Red 2023

יין אדום יבש. בלנד ים תיכוני שופע צבע, ארומות, פרי אדום וקפה טרי.
העפיצות המאופקת של היין משרה סיומת ארוכה ונעימה שתלווה מגוון רחב של מאכלים.
יין לחברים ומשפחה.

הכרמים: צפון רמת הגולן והגליל העלין.
זני ענבים: בלנד של סירה, גרנאש נואר וסנסו.
יישון: התיישנות במשך שנה בחביות עץ אלון צרפתי, חדשות ומשומשות, בנפחים שנעים בין 300 ל 500 ליטר.

אלכוהול: 14%

אמפורה - סדרת Med

Blanc De Noir 2025

רוזה יבש בגוון אפרסק עדין, עם ניחוחות פירות אדומים, צעירים, תותי עץ, חמוציות, אפרסק ונקטרינה. יין רענן עם סיומת מלטפת ומתאים לכל עת ולכל אירוע.

הכרמים: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים.
זני ענבים: בלנד של קריניאן, סינסו וגרנאש נואר.
יישון: בציר בשעות הבוקר המוקדמות. סחיטה מהירה אך עדינה בסגנון שמאפיין לחשיפה מינימאלית לחמצן ולמגע קצר ביותר על הקליפות, שפייה לאחר יממה.
התירוש תסס במיכלי נירוסטה מבודדים ומבוקרי טמפרטורה. עבודה עם שמרים שונים לשם קבלת משקל פרי ומגוון ארומתי.

אלכוהול: 13.5%

Terroir



אמפורה - סדרת Terroir

Grenache Blanc 2025

היין מתאפיין בפרחוניות של קמומיל וצוף, את החוויה משלימים טעמי שזיף, וניל וניחוחות קלייה. ליין סיומת מינראלית וארוכה.

הכרם: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים.
זן ענבים: גרנאש בלאן.
יישון: 60% מהיין תסס בחבית עץ אלון צרפתי בשימוש שני ושלישי, ו-40% תסס במכלי נירוסטה. לאחר התסיסה היין ישב על שמריו במשך4 חודשים.

אחוז אלכוהול: 12%



אמפורה - סדרת Terroir

Capsouto Field Blend 2023

בלנד מעודן של זני עמק הרון. ליין גוון עדין. באף - שופע פירות בשלים של תות שדה ודובדבנים בהירים. בפה - טעמי חמוציות ותבלינים עדינים.

הכרם: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים.
זן ענבים: בלנד של סנסו, קונואז, סירה, גרנאש נואר ומורוודר.
יישון: התססה משותפת (קופרמנטציה) של הזנים סנסו וקונואז יחדיו. הזנים גרנאש נואר, מורוודר וסירה תססו בנפרד. היין תסס במיכלי נירוסטה ועבר ליישון בחביות למשך 4 חודשים, לאחר מכן עבר שפייה ושוב חזר לחבית לעוד 8 חודשים ללא המשקעים.

אחוז אלכוהול: 14%



אמפורה - סדרת Terroir

Capsouto Mourvedre 2022

ביין זה בחרנו להעמיד במרכז הבמה את זן המורוודר, הנמצא לרוב באחוזים קטנים בבלנדים. היין מתאפיין במבנה טאני נוכח ומציג שילוב ארומטי של פירות גלעיניים כהים לצד תבלינים חמים ומפולפלים והנו בעל פוטנציאל התיישנות מרשים.

הכרם: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים.
זן ענבים: יין אדום זני מענבי מורוודר.
יישון: תסיסה במכלי נירוסטה תוך השרייה ארוכה על הקליפות וסחיטה עדינה. היין התיישן בחביות משומשות למשך 16 חודשים. 30% מהיין תסס בתסיסה קרבונית (אשכולות שלמים).

אחוז אלכוהול: 13%



אמפורה - סדרת Terroir

Galilee Rose 2024

יין עם גוון ורוד עדין, האף שופע תות שדה ודובדבנים בהירים. בפה טעמי חמוציות ותבלינים עדינים על סיומת מינרלית משלימה. יין שמבטא את האזוריות בה גדלו הענבים, מיוצר מכרם יחידני בעל תנאים ספציפיים וייחודיים.

מוצא הכרמים: כרם קפסוטו, גליל עליון (פקיעין), בגובה 620 מטר מעל פני הים.
זן ענבים: סירה, מורוודר, סנסו וקונואז.
תהליך יינות: בציר בשעות הבוקר המוקדמות, סחיטת אשכולות שלמים ושפייה לאחר 24 שעות. קופרמנטציה של כל הזנים יחדיו. תסיסה במיכלי נירוסטה מבודדים ומבוקרי טמפרטורה.

אלכוהול: 13%

Rhyton



אמפורה - סדרת Rhyton
Cabernet Franc 2022

היין מציג מאפיינים ארומטיים עשבוניים ברמז לפלפל ירוק, מנטה וזרעי שומר המאוגדים בפירות שחורים, שוקולד וטבק. יין עם סיומת ארוכה ומתמשכת.

הכרמים: תל שיפון והרי יהודה.
זן ענבים: 100% קברנה פרנק.
יישון: כל חלקה תססה בנפרד במיכל נירוסטה. עם סיום התסיסה אוחדו החלקות והיין עבר תסיסה מלולקטית בחבית. 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, עם פוטנציאל יישון של 7–15 שנים ואף יותר.

אחוז אלכוהול: 15.5%



אמפורה - סדרת Rhyton
Rouge 2021

יין המגלם את תמצית התחושה שאנו שואפים להעביר - מבטיח ומנחם.
יין עמוק, רך ועגול, שופע פרי וחמימות. ליין גוונים חיים של סגול ובורדו חושני, עם ארומות של פירות בשלים. היין משלב רמזים עשבוניות מנטה וטבק. לאחר טעימת היין, הוא ממשיך ומציג מופע של פירות אדומים וסגולים בשלים ועסיסיים עם סיומת טנינית ארוכה ורכה.

הכרמים: צפון רמת הגולן.
זני ענבים: בלנד של קברנה סוביניון (70%), מרלו (27%) וקברנה פרנק (3%).
יישון: התיישנות במשך 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, חדשות ומשומשות, בנפח 225 ליטר.

אחוז אלכוהול: 14.4%



אמפורה - סדרת Rhyton
Blanc 2023

יין לבן מעודן המציג ארומות רעננות של תפוח ירוק, קיווי ונגיעה של אזוב, המתפתחות לניחוחות טרופיים של ליצ'י וקרמבולה עם ניחוחות קלייה.
יין לבן מרשים שיודע להציג מגוון ארומטי שופע.

הכרמים: צפון רמת הגולן ותל שיפון.
זני ענבים: בלנד של סוביון בלאן וסמיון.
יישון: התירוש תסס והתיישן במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי חדשות ומשומשות, מסוג סיגאר שעברו קלייה עדינה לשמירה על אופיו הפירותי של היין.

אחוז אלכוהול: 13%

Makura



אמפורה - סדרת Makura
Makura Blend 2020

יין חורפי עוצמתי ועשיר המציג טעמים עוצמתיים של פרי בשל, תבלינים, שוקולד ורמזים קלים של אקליפטוס.

הכרמים: כרם שעל בצפון רמת הגולן.
זני ענבים: בלנד של סירה (57%) וקברנה סוביניון (43%).
יישון: לאחר תסיסת הענבים וסחיטה עבר היין להתיישנות בת 26 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי - חדשות ברובן המכריע. כל זן בנפרד במשך 20 חודשים ובלנד מוכן במשך חצי שנה נוספת. לאחר מילוי היין בבקבוקים, המשכנו ליישנו במרתפי היקב במשך שנה נוספת עד אשר החלטנו שניתן להפיצו לקהל הרחב. ליין זה - כמו כל יינות מקורה - פוטנציאל התיישנות מרשים ביותר

אחוז אלכוהול: 15%



אמפורה - סדרת Makura
Cabernet Sauvignon 2022

קברנה סוביניון עוצמתי ומאוזן מהצפון הרחוק של רמת הגולן.
נפתח בעשבוניות עדינה המאופיינת לזן, ברמז לצרור עלי אורן ואקליפטוס. עם השהייה בכוס מתעורר ומציג אוכמניות ונגיעות קסיס עדינות ונעימות שמלוות את היין לכל אורכו.

יינות: לשם שמירת אופיו הטרי והנקי של הפרי עבר היין תסיסה במיכלי נירוסטה מבודדים ומבוקרי טמפרטורה. לאחר הסחיטה הועבר לחביות להמשך התיישנות במרתפי היקב.
מוצא הכרמים: צפון רמת הגולן.
זן ענבים: 100% קברנה סוביניון.
יישון: התיישן בחביות עץ אלון צרפתי למשך 24 חודשים.

אחוז אלכוהול: 15.5%



אמפורה - סדרת Makura
Chardonay 2023

שרדונה זני מורכב ומאוזן. יין אינטימי של יינן היקב אשר התחנך יינית בבורגון - צרפת.
היין מאגד בתוכו טעמים וניחוחות קלאסיים לשרדונה (לימוניות עדינה, תפוח צהוב, אפרסק, פפאיה) בשילוב ועטיפת עץ אלון צרפתי משובח.

יינות: לשם השגת רבדים ביין ולהמשיך ולשמור על אופי טרי ביין - שרדונה של יקב אמפורה תוסס ומתיישן כולו בחביות עץ אלון צרפתי אבל אינו עובר תסיסה מאלולקטית כלל. לאחר תקופת היישון בחביות,מבתצעת שפייה של היין למיכל נירוסטה להמשך התיישנות קצר מועד והכנה לקראת ביקבוק.
מוצא הכרמים: תל שיפון.
זן ענבים: 100% שרדונה.
יישון: התירוש תוסס תסיסה קורבונית (אשכולות שלמים) ומתיישן בחביות עץ אלון צרפתי בנפח של 300 ליטר. לאחר התסיסיה הועבר היין יחד עם משקעיו לחביות בנפחים שונים למשך 14 חודשים להתיישנות.

אחוז אלכוהול: 13%



אמפורה - סדרת Kylix

Isabelle N.V

איזבל הוא ממסך של מספר שנות בציר, 2020 , 2021 , 2023. בכל שנה ליקטנו כמויות קטנות של הזן איזבלה ורקחנו ממנו יין.

הכרמים: הרי יהודה, זיכרון יעקב, גליל עליון מערבי.
זני ענבים: איזבלה (בעיקר), קרינין, גרנאש נואר.
יישון: בשיטת סולרה כאשר, כל שנה שבה קיבלנו ענבים ערבבנו את היין החדש עם היין הוותיק יושן והחזרנו ליישון בחביות.

אחוז אלכוהול: 13%



אמפורה - סדרת Kylix

Barbera 2024

יין אדום יבש זני - הזן ברברה גדל בעיקר בפימונטה בצפון איטליה.
ההתיישנות של היין באמפורה מיתנה את החומצה הטבעית שקיימת ביין, הדגישה את הביטוי הארומאטי הטבעי של הזן ובנוסף תרמה לחיוניות ונקיון היין אשר באים לידי ביטוי בסיומת ארוכה.
את הזן ברברה בחרנו לנטוע בגולן במפנה צפוני ובכך לבטא מופע פרי מעודן.
ליין צבע אדום בוהק ועז, טעמי פרי אדום וסגול טריים וסיומת ארוכה ומאוזנת.
יין חד ומלוטש - יהלום בקופסת התכשיטים מבית יקב אמפורה.

הכרמים: צפון רמת הגולן.
זן ענבים: 100% ברברה.
יישון: היין תסס במיכל נירוסטה והתבגר בחביות עץ אלון ובאמפורה ייעודית במשך שנה וחצי.

אחוז אלכוהול: 14%



אמפורה - סדרת Kylix

Vardelho 2025

ורדלו מבציר 2024 הינו יין הביכורים של יקב אמפורה מזן זה, בטעמיו נוכחות הדרים, אננס וסוכריות חמוצות עם סיומת ארוכה ומינראלית. כבר עם בחינת החלקה לקראת הבציר הבחנו בפוטנציאל המרשים של הענבים. הזן ורדלו גדל בעיקר באי מדירה (פורטוגל) ושם מיוצרים ממנו יינות מתוקים וחצי יבשים. באוסטרליה מייצרים מזן זה יינות יבשים מרתקים.

הכרם: שעל 800 מטר מעל פני הים.
זן ענבים: 100% ורדלו.
יישון: היין עבר תסיסה ראשונית בחבית משומשת כדי לתמוך בתנועת התסיסה, ולאחריה המשיך להתיישנות באמפורה מטרקוטה במשך כשבעה חודשים. ההתיישנות באמפורה מיתנה את החומצה, חידדה את הארומות הטבעיות והעניקה ליין סיומת מינרלית ארוכה.

אחוז אלכוהול: 15%

Kylix

Special Edition



אמפורה - סדרת Aged

Bien-être 2022

**יין אדום עמוק ומאוזן, המבטא את אופיו של בציר 2022 ואת נקודת ההתיישנות האידיאלית שלו.
היין מציג ארומות של פרי בשל ועשבוניות מעודנת, לצד טעמי פירות יער ורמזים לעלי דפנה,
מרציפן וקפה. יין בשל, אלגנטי ומורכב שנשמר והתפתח במרתפי היקב עד לרגע המדויק לשתייה.**

הכרמים: כרם סכך, רמת הגולן (כ-940 מטר מעפ"י), כרם שעל, רמת הגולן (כ-760 מטר מעפ"י).
זני ענבים: סירה, מרלו, מרסלן, מלבק וקברנה סוביניון.
יישון: 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, ולאחר מכן 12 חודשים נוספים כבלנד סופי.

אחוז אלכוהול: 14%



אמפורה - מתיישנים

Velours 2022

**היין מספר את סיפורו של יקב אמפורה, חתירה מתמדת לייצג פסיפס רחב של טרואר ישראלי
עילי. בחירה מדוקדקת של חלקות כרם ייחודיות והתאמת הזנים אליהן, בשילוב שקדנות בכרם
וסבלנות בתהליכי היקב נולד היין הזה. בלנד יוצא דופן בעל מרקם קטיפתי, גוף עוצמתי וטאנינים
נוכחים, ניחוח מורכב ומורגש בעל טעם מסחרר ומענג עם פוטנציאל התיישנות מרשים.
בציר בררני ומוקפד אשר הניב רק 3,600 בקבוקים.**

הכרמים: גליל עליון, צפון רמת הגולן.
זן ענבים: קברנה סוביון, מרסלאן, קברנה פרנק, מרלו.
יישון: 28 חודשי השבחה, מתוכם 18 חודשים כל זן בנפרד ולאחר מכן 10 חודשים נוספים כבלנד סופי.

אחוז אלכוהול: 15.5%



office@amphoraewines.com | 04-9840702 | יקב אמפורה - כרם מהר"ל | amphorae_wines