

SAINT MODESTO



BARAFAKAS
WINERY

ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 50% - GRENACHE ROUGE 50%

ΧΩΡΑ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗ
ΣΟΔΕΙΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΕΛΛΑΔΑ
ΝΕΜΕΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ
2023
ΔΕΞΑΜΕΝΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Γίνεται συνοينوποίηση των δυο ποικιλιών και η ζύμωση λαμβάνει χώρα σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 15-17οC. Η ζύμωση ολοκληρώνεται μετά το πέρας 15 ημερών περίπου. Αμέσως μετά ακολουθούν μεταζυμωτικές ενέργειες με περιοδική αιώρηση οινολασπών για περίπου 2 μήνες οπότε και ξεκινούν οι διεργασίες για την προετοιμασία εμφιάλωσης.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Απαλό ρόδινο χρώμα. Κομψό στην μύτη με νότες ανθών πορτοκαλιάς, κερασιού & βουτύρου. Ισορροπημένη γεύση με δροσερή οξύτητα και κρεμώδη υφή. Κυριαρχούν τα αρώματα ροδοπέταλου και κερασιού.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με ζυμαρικά με ελαφριές κόκκινες σάλτσες, πίτσες με αλλαντικά, σολομό & καπνιστό χέλι. Σερβίρετε στους 12-14οC.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	13%	v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	0.57	g/L
Ολική Οξύτητα	4.73	g/L
pH	0.99	

