


ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ

ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ-

ΗΜΙΑΦΡΩΔΕΣ ΟΙΝΟΣ



BARAFAKAS
WINERY

 ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 80%
SYRAH 10%
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ 10%

ΧΩΡΑ
ΠΕΡΙΟΧΗ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΣΟΔΕΙΑ
ΩΡΙΜΑΝΣΗ

ΕΛΛΑΔΑ
ΝΕΜΕΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ
2023
ΔΕΞΑΜΕΝΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Η οινοποίηση της κάθε ποικιλίας λαμβάνει χώρα ξεχωριστά σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 16-17°C. Οι ζυμώσεις διακόπτονται με ψύξη του ζυμούμενου γλεύκους, αφήνοντας υπολειπόμενα σάκχαρα στον οίνο. Αμέσως μετά πραγματοποιείται το χαρμάνι των τριών μαγισσών και ακολουθούν οι διεργασίες για την προετοιμασία εμφιάλωσης.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Λαμπερό ροζ με ιώδεις ανταύγειες. Φίνο αλλά και γενναϊόδωρο, δελεαστικά αρώματα κόκκινων φρούτων, φράουλα και κράνα, δένουν αρμονικά με νότες λευκών ανθέων. Ισορροπημένη οξύτητα και δυναμική παρουσία φυσαλίδων. Τα παραπάνω στοιχεία λειτουργούν συνδυαστικά, προσφέροντας ένα γενναϊόδωρο και κρεμώδες στόμα με αρμονική γλυκύτητα και φρουτώδη αρωματική επίγευση.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει ιδανικά με πράσινες σαλάτες με γλυκιές sauce, πικάντικα πιάτα ασιατικής κουζίνας, σαγανάκι τυριών, ποικιλίες τυριών και φρουτοσαλάτες.
Σερβίρετε στους 8°C.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	11% v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	24.6 g/L
Ολική Οξύτητα	5.1 g/L
pH	3.32

