

ΧΙΛΙΑ ΧΡΟΝΙΑ



ΕΡΥΘΡΟΣ ΕΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ



ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 60%
CABERNET SAUVIGNON 40%

ΧΩΡΑ

ΕΛΛΑΔΑ

ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΝΕΜΕΑ

ΕΝΔΕΙΞΗ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

ΣΟΔΕΙΑ

2018

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

15 ΜΗΝΕΣ ΣΕ ΔΡΥΙΝΑ ΒΑΡΕΛΙΑ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Προζυμωτική εκχύλιση 3 ημερών και ακολουθεί ζύμωση του οίνου με τα στέμφυλα μέχρι την αποζύμωση, σε θερμοκρασίες 20-24°C. Ακολουθεί διαχωρισμός του οίνου από τα στέμφυλα, και ο οίνος μεταγγίζεται σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια 225lt, όπου και παραμένει για διάστημα 15 μηνών.



ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βαθύ κόκκινο χρώμα και πλούσιο αρωματικό προφίλ. Πλούσια παλέτα από αρώματα βύσσινων, φραγκοστάφυλου, μέντα, σοκολάτα και ξύλο κέδρου.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Ταιριάζει με μοσχάρισιες μπριζόλες ή μπιφτέκια, με μπέργκερς, μοσχάρισα ή αρνίσια παϊδάκια, σκληρά τυριά και blue cheese.

Σερβίρετε στους 16-18°C.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αλκοόλ	13%	v/v
Ανάγοντα Σάκχαρα	1.1	g/L
Ολική Οξύτητα	5.25	g/L
pH	3.45	

