



ΧΝΑΡΙΑ ΕΡΥΘΡΟ 2018

Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος – ΠΓΕ Πελοπόννησος

Ποικιλία: 75%Αγιωργίτικο – 20%Merlot – 5%Cabernet Sauvignon

Περιοχή: Λεόντιο 450μ

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες

Μικροκλίμα: Μεσογειακό

Τρύγος: Αγιωργίτικο: 15/09 - Merlot 30/08 - Cabernet sauvignon 10/09

Αλκοόλ: 13.8% **Υπ. Ζαχχ:** 2.6 gr/lit **Ολική οξύτητα:** 4.8 gr/lit (τρυγικό)

Οινοποίηση:

Αγιωργίτικο -Merlot: Προζυμωτική εκχύλιση 2 ημερών, ζύμωση σε ανοξειδωτους οινοποιητές ελεγχόμενης θερμοκρασίας (24-28°c).

Cabernet Sauvignon: κλασική ερυθρή οινοποίηση σε θερμοκρασίες 24-28°c, μακρά μεταζυμωτική εκχύλιση.

Χαρακτηριστικά: βαθύ κόκκινο χρώμα με μωβ ανταύγειες, αρώματα κερασιού και βύσσινου με πιπεράτες & γλυκές τανίνες, πλούσια ισορροπημένη γεύση

Αρμονία γεύσεων: πιάτα κρεατικών με κόκκινη σάλτσα και πιάτα τυριών

