



ΚΟΚΚΙΝΟΒΡΑΧΟΣ 2013

Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος – ΠΓΕ Πελοπόννησος

Ποικιλία: 50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon

Περιοχή: Λεόντιο 350μ

Έδαφος: Αργιλοπηλώδες

Μικροκλίμα: Μεσογειακό

Τρύγος: Merlot: 28/08 Cabernet Sauvignon : 10/09

Αλκοόλ: 15.0% **Υπ. Ζαχχ:** 2.2gr/lt **Ολική οξύτητα:** 5.4 gr/lt (τρυγικό)

Οινοποίηση: για το cabernet sauvignon και το merlot κλασσική ερυθρή οινοποίηση σε ανοξειδωτους οινοποιητές , εκχύλιση 20 ημερών με μηλογαλακτική στη δεξαμενή. Ωρίμανση 24 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και παλαίωση 6 μήνες στη φιάλη.

Χαρακτηριστικά: βαθύ κόκκινο χρώμα, εντυπωσιακό μπουκέτο αρωμάτων με έντονη την παρουσία κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών και πλούσια καλά δομημένο σώμα.

Αρμονία γεύσεων: κυνήγι, πιάτα αλλαντικών και τυριών

