



ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
GRENACHE ROUGE 70% - CARIGNAN 30%



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση επέρχεται διαύγαση και φιλτράρισμα.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Σκούρο τριανταφυλλί χρώμα. Στη μύτη διακρίνει κανείς γλυκές νότες κόκκινων φρούτων όπως κόκκινο κεράσι και φράουλα ο οποίες ξεδιπλώνονται μαζί με λεπτές ανθικές νότες. Το στόμα κατακλύζεται από φρουτώδη αρώματα με νότες από γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο. Ευχάριστο και πλούσιο με γλυκιά επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Αγαπημένοι του γευστικοί συνδυασμοί με ριζότο λαχανικών και σπαγγέτι με θαλασσινά. Ακόμα συνοδεύει κινέζικη ή тайландέζικη κουζίνα, μαλακά τυριά, φρούτα και δροσερές φρουτοσαλάτες.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασώπια Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Τέλος Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ

11.75 %Vol

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

6.5 gr/l
(εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)

pH

3.43

ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

28 gr/l



*Κατά την διαδικασία παραγωγής του οίνου δεν χρησιμοποιείται γάλα, προϊόντα αβγού και οποιαδήποτε προϊόντα ζωικής προέλευσης

**Το κρασί δεν περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς ή συστατικά που να προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (EU 1829/2003 AND 1830/2003)