

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

SYRAH 60%
MERLOT 40%



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Σε ανοξειδωτες δεξαμενες με επιλεγμενες ζυμες. Μετα τη ζυμωση ακολουθει η μηλογαλακτικη ζυμωση και επειτα διαυγηση και φιλτραρισμα.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ζηηρο πορφυρο χρωμα. Πλουσια αρωματα αγριων κοκκινων φρουτων οπως βατομουρο, φραγκοσταφυλο, cranberry, με νοτες γλυκων μπαχαρικων οπως γλυκοριζα και ροζ πιπερι αλλα και μεντας. Ειναι βελουδινο και φρουτωδες με πιπερατες νοτες και απαλες τανινες.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Απολαμβάνεται με πιάτα κρεατικών με ζυμαρικά και συντροφεύει τη μεσογειακή κουζίνα. Συνοδεύει ευχάριστα ποικιλίες αλλαντικών και τυριών.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

12-18 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Τέλος Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12.5 %Vol	4.7 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.78	2.1 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)