

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: GRENACHE ROUGE 100%



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ένα κρασί με λαμπερό ροζ, ανοιχτό τριανταφυλλί. Αναδύονται έντονα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, φράουλα, κόκκινο ροδάκινο και κόκκινο μούρο. Διακρίνεται από ισορροπημένη και δροσιστική οξύτητα με την παρουσία φρέσκων αρωμάτων κόκκινων φρούτων.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύει εξαιρετικά πράσινες σαλάτες και φρέσκα φρούτα. Ιδανικοί σύντροφοι τα ψητά πουλερικά, οι βελουτέ λαχανικών και τα ανάλαφρα λευκά γλυκά.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Τέλος Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

ΑΛΚΟΟΛΗ

12.2 %Vol

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

6.5 gr/l
(εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)

pH

3.31

ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

2 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)