

# ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ

## ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΑΓΓΕΛΟΙ ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ



### ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

GRENACHE ROUGE 70% - CARIGNAN 30%



### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση σε ανοξειδωτες 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 тайλανδέζικη κουζίνα, μαλακά τυριά, φρούτα και δροσερές φρουτοσαλάτες.



### ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



#### ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



#### ΦΙΑΛΗ

750 mL



#### ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Τέλος Αυγούστου



#### ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
11.75 %Vol	6.5 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.43	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)