

# Φιλίωμα

**ΦΙΛΙΩΜΑ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ**  
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ



**ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**  
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 100%



## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Σε ανοξείδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση και έπειτα διαυγαση και φιλτράρισμα.



## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Μεθυστικά και υπέροχα αρωματικά χαρακτηριστικά, που αναδύουν κόκκινα κεράσια, πετροκέρασα, κόκκινα και μαύρα μούρα και συνδυάζονται με ανθικές νότες ανοιχιάτικης βιολέτας. Οι κομψές, όμορφες ταννίνες και η ισορροπημένη οξύτητα αναδεικνύουν τα αρώματα και τη φρεσκάδα των φρούτων, σε ένα γοητευτικό αποτέλεσμα. Το ντελικάτο “σώμα του κρασιού” συμπληρώνεται από μια ευχάριστη, διακριτική επίγευση.



## ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύει εξαιρετικά ψητά κρέατα και Burgers. Ιδανικό γευστικά με μελιτζάνες καιμανιτάρια και τέλος αλάνθαστος συνδυασμός με μακαρονάδες με πλούσιες κόκκινες σάλτσες.



## ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

10-15 °C



Π.Γ.Ε.  
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ



## ΠΕΡΙΟΧΗ

Νεμέα



## ΦΙΑΛΗ

750 mL



## ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Σεπτεμβρίου



## ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

| ΑΛΚΟΟΛΗ   | ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ                           | pH   | ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ |
|-----------|-----------------------------------------|------|----------------------|
| 12.5 %Vol | 4.5 gr/l<br>(εκφράζεται ως τρυγικό οξύ) | 3.67 | 2.5 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)