

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

η μαγεία του κρασιού

ΜΑΓΙΚΟ ΚΟΥΤΙ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

SYRAH, MERLOT, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Φρουτώδες και γεμάτο, με ζωηρό ρουμπινί χρώμα με μωβ αποχρώσεις. Αρώματα που παραπέμπουν σε ζουμερά βύσσина και φραγκοστάφυλα, με διακριτικές νότες μπαχαρικών. Γευστικά είναι γεμάτο και ισορροπημένο με ωραία επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνοδεύστε το με ψητά κρέατα, μαγειρευτά πιάτα με κόκκινες σάλτσες, πικάντικα και παλαιωμένα τυριά.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

10-12 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΑΣΚΟΣ

3, 5, 10, 20 Lt



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα & Τέλη Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

—

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12.5 %Vol	4.5 gr/l (εκφράζεται ως τριμτικό 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)