



**ΝΑΜΑ**

## ΝΑΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΓΛΥΚΟΣ



### ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

MERLOT - SYRAH - ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση προστίθεται ανακαθαρισμένο γλευκος και επεिता επέρχεται διαύγαση και φιλτράρισμα.



### ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Ένα κρασί κατάλληλο για το μυστήριο της θείας κοινωνίας από εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιών με γλυκιά, μαλακή γεύση, πορφυρό χρώμα και αρώματα που θυμίζουν δαμάσκηνο και κανέλα.



### ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

12-15 °C



#### ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία & Άρμα



#### ΦΙΑΛΗ

375 mL



#### ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Αρχές Σεπτεμβρίου



#### ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
10.5 %Vol	3.7 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	4.19	167 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)