

Φιλίωμα

ΦΙΛΙΩΜΑ
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
MERLOT



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

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



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα με ανοιχτές ανταύγειες και αρώματα που θυμίζουν κόκκινα φρούτα και άνθη λουλουδιών. Γευστικά είναι μαλακό και γεμάτο, με ευχάριστη οξύτητα που εξισορροπεί την γλυκύτητα και αναδεικνύει την αρμονική γλυκιά επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Απολαύστε το δροσερό με ζυμαρικά, θαλασσινά, τυριά και πικάντικα αλμυρά πιάτα. Συνοδεύει εξίσια γλυκά και φρούτα εποχής .



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

10-12 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Μέσα Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

-

| ΑΛΚΟΟΛΗ | ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ | pH | ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ |
|-----------|---|------|----------------------|
| 11.5 %Vol | 5.2 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ) | 3.45 | 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)