

ΑΓΙΟΚΛΗΜΑ

ΑΓΙΟΚΛΗΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

SYRAH, MERLOT, ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Βαθύ ρουμπινί χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Σε ανοξειδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση και έπειτα διαύγαση και φιλτράρισμα. Τέλος, ζμηνή ωρίμανση και έπειτα σταθεροποίηση και εμφιάλωση.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Η γεύση του είναι πλούσια, με εξαιρετική δομή, ισορροπημένη οξύτητα και μεγάλη επίγευση. Κυριαρχούν οι νότες κόκκινων μούρων και κερασιών, που συνοδεύονται με τη ζωηρή νότα του φραγκοστάφυλου.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνδυάζεται ιδανικά με ψητά κρέατα, μακαρονάδες και πλούσιες κόκκινες σάλτσες. Τέλος, συνοδεύει εξαιρετικά μελιτζάνες καιμανιτάρια.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Αρχές Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

3μηνή

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