

ΑΓΙΟΚΛΗΜΑ

ΑΓΙΟΚΛΗΜΑ
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
MERLOT



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Σε ανοξείδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση ακολουθεί διαύγαση και φιλτράρισμα. Τέλος, 3μηνη ωρίμανση και έπειτα σταθεροποίηση και εμφιάλωση.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αρωματικά κυριαρχεί το ζουμερό φραγκοστάφυλο και η μαρμελάδα κεράσι, συνδυασμένα με έντονες νότες λουλουδιών. Γευστικά είναι ιδιαίτερα απολαυστικό, με ωραία υφή και φρουτώδη επίγευση.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Γευστικό ταίριασμα με λαδερά και μεσογειακά πιάτα καθώς επίσης και με λευκά κρέατα. Συνδυάζεται ιδανικά με φρούτα, πλατό τυριών και αλλαντικών.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Αρχές Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

3μηνη

ΑΛΚΟΟΛΗ	ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ	pH	ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
12 %Vol	5.5 gr/l (εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)	3.57	2.8 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)