

ΑΓΙΟΚΛΗΜΑ

ΑΓΙΟΚΛΗΜΑ
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ



ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:
MERLOT



ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με επιλεγμένες ζύμες. Μετά τη ζύμωση επέρχεται διαύγαση και φιλτράρισμα. Τέλος, ζμηνή ωρίμανση και έπειτα σταθεροποίηση και εμφιάλωση.



ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Φρουτώδες, με τριανταφυλλί χρώμα με ανοιχτές ανταύγειες που σε προκαλεί να το δοκιμάσεις. Αυτή η εναλλαγή μεταξύ της γλυκύτητας και της οξύτητας δίνει στο κρασί μια αρμονική ισορροπία, που κάνουν κάθε γουλιά δροσιστική και απολαυστική.



ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ:

Συνδυάζεται εξαιρετικά με ζυμαρικά, θαλασσινά, τυριά καθώς και με γλυκά φρούτα εποχής.



ΙΔΑΝΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:

7-10 °C



ΠΕΡΙΟΧΗ

Ασωπία Τανάγρας



ΦΙΑΛΗ

750 mL



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΥΓΟΥ

Αρχές Αυγούστου



ΩΡΙΜΑΝΣΗ

3μηνη

ΑΛΚΟΟΛΗ

11 %Vol

ΟΛΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

5.2 gr/l
(εκφράζεται ως τρυγικό οξύ)

pH

3.59

ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΑ ΣΑΚΧΑΡΑ

3.9 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)