



ΟΝΟΜΑ	ΓΗΟΙΝΟΣ CABERNET SAUVIGNON
ΤΡΥΓΟΣ	2016
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Οίνος ερυθρός ξηρός
ΕΝΔΕΙΞΗ	Π.Γ.Ε Παγγαίο
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ	Cabernet με Sauvignon
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	16 Μήνες Βαρέλι
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	4-5 Έτη
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αμπελοτόπι Ασβεσταριά
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	κιβώτιο 6 φιαλών



» • **FOOD PAIRING**

Δοκιμάστε το με μπολονέζ, κοκκινιστό μοσχάρακι στον φούρνο.
Extra tip: ricanha Ναξιώτικου βοδινού με σάλτα δαμάσκηνο.

» • **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ**

Από συνεργαζόμενα επιλεγμένα αμπελοτόπια του Παγγαίου συλλέγεται η πρώτη ύλη. Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως μεταβατικό μεταξύ μεσογειακού και ηπειρωτικού με αποδόσεις οι οποίες δεν ξεπερνούν τα 1200 κιλά ανά στρέμμα.

» • **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

Ακολουθείτε η μέθοδος της κλασικής ερυθρής οινοποίησης όπου τα στέμφυλα μένουν σε επαφή με τον μούστο για 15 ημέρες προκειμένου να γίνει εκχύλιση των αρωματικών και χρωστικών χημικών ενώσεων και να ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση. Μετά το πέρας την αλκοολικής ζύμωσης ακολουθεί η μηλογαλακτική ζύμωση. Το κρασί ωριμάζει για 14 με 16 μήνες σε δρύινα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης προκειμένου να επιτευχθεί η μικροοξυγονοτική παλαίωση χωρίς το κρασί να καλυφθεί από το ξύλο και να χάσει την τυπικότητα της ποικιλίας.

» • **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Ευέλικτο και σύγχρονο Cabernet, με βαθύ ρουμπινί χρώμα και ώριμη μύτη μαύρων φραγκοστάφυλων, γλυκών μπαχαρικών και μαρμελάδας βύσσινο. Νόστιμο στο στόμα και πολύ ισορροπημένο, με την οξύτητα ιδιαίτερα ενεργητική και τις τανίνες καλοδουλεμένες στον μέτριο όγκο του. Μαύρα φραγκοστάφυλα και κεράσια, γλάσο δαμάσκηνο, ωραία στρωτά γλυκά μπαχαρία και ικανοποιητική επίγευση που ξεπερνάει το μέτριο μήκος.