



ΟΝΟΜΑ	ΓΗΟΙΝΟΣ MERLOT
ΤΡΥΓΟΣ	2016
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Οίνος ερυθρός ξηρός
ΕΝΔΕΙΞΗ	Π.Γ.Ε Παγγαίο
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ	Merlot
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	16 Μήνες Βαρέλι
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	5 Έτη
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αμπελοτόπι Πλάτανος
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	κιβώτιο 6 φιαλών



• FOOD PAIRING

Δοκιμάστε το με καλοκαιρινά τηγανητά του καλοκαιριού, με μελιτζάνες και πιπεριές, ντομάτα και σκόρδο, παπουτσάκια, ακόμα και με κόκκινα ψάρια και κριθαρότο θαλασσινών.

Extra tip: λαζανάκι με μοσχαρίσιο ραγού



• ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 200 μέτρων στους πρόποδες του όρους Σύμβολο στην αμπελουργική ζώνη ΠΓΕ ΠΑΓΓΑΙΟ στον κάμπο του Μυρτοφύτου. Στην άκρη του αμπελώνα δεσπόζει ένας πλάτανος 200 ετών, από τον οποίο πήρε και σημερινό του όνομα «ΠΛΑΤΑΝΟΣ».

Φυτεύθηκε το 2001. Το έδαφος είναι αμμοαργυλώδες σχετικά φτωχό με στρεμματικές αποδόσεις 1000kg στρέμμα και το κλίμα της περιοχής διαμορφώνεται από ανέμους από τον ορεινό όγκο κατά την διάρκεια της νύχτας και ικανοποιητική υγρασία κατά την διάρκεια της μέρας από την θάλασσα που βρίσκεται μόλις 2 χλμ.



• ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Ακολουθείτε η μέθοδος της κλασσικής 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 12 με 14 μήνες σε δρύινα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης προκειμένου να επιτευχθεί η μικροοξυγονοτική παλαιάωση χωρίς το κρασί να καλυφθεί από το ξύλο και να χάσει την τυπικότητα της ποικιλίας.



• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Βαθύ ρουμπινί στο χρώμα και η μύτη έλκει μικρόρωγα μαύρα φρούτα του δάσους, γλυκά μπαχάρια, βαλσάμικες νότες και γήινα, γραφιτένια στοιχεία. Στα στόμα ο μέτριος όγκος, με την οξύτητα σε καλή φόρμα, δημιουργεί χώρο για τα αρώματα βύσσινου, framboise και sorbet φράουλας, με αρκετά γλυκά μπαχαρικά και τις τανίνες να είναι γλυκές και μεταξένιες.

Αξιόλογη επίγευση με λιγάκι αλκοόλ και σοκολατένια και καφέινα στοιχεία.