



ΟΝΟΜΑ	ΓΗΟΙΝΟΣ CABERNET SAUVIGNON
ΤΡΥΓΟΣ	2017
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Οίνος ερυθρός ξηρός
ΕΝΔΕΙΞΗ	Π.Γ.Ε Παγγαίο
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ	Cabernet Sauvignon
ΩΡΙΜΑΝΣΗ	14 Μήνες Βαρέλι
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ	4-5 Έτη
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Αμπελοτόπι Ασβεσταριά
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	κιβώτιο 6 φιαλών
ΑΛΚΟΟΛ	13% vol



- » ● **FOOD PAIRING**
Δοκιμάστε το με χοντρά μακαρόνια με κιμά, παστίτσιο.
Extra tip : Φιλέτο τόνου με Αγιορείτικη κοκκινιστή συνταγή λαχανικών.
- » ● **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, σχεδόν βαθύ ρουμπινί στο χρώμα. Έντονη καψαλισμένη βαρελάτη και μπαχαρένια μύτη, με πράσινη πιπεριά, κεράσι και φραγκοστάφυλο. Καλοκαιρινό, ήπιο, στρογγυλό στο στόμα, με σοκολατένια και καφέινα στοιχεία στο μπαχαρένιο μαυροκόκκινο φρούτο, την πράσινη πιπεριά παρούσα, την καλή οξύτητα να δίνει ελαφράδα, και τις πολύ λείες και γλυκές τανίνες να το στρογγυλεύουν ακόμα περισσότερο.
Καλή επίγευση, καραμελένια, καφέινη και μπαχαράτη με ορκετή συμπεριφορά.