

# MERLOT - ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ - ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

## ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



40% MERLOT, 40% ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ,  
20% ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ

## ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ



Αττική

## ΑΛΚΟΟΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ



13.5% vol

## ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ



αμπελοτόπια Μετόχι, Ρουτζέρι, Σιντερίνα  
και Μάρμαρο

## ΥΨΟΜΕΤΡΟ



200-300m

## ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### ΜΑΤΙ



Χρώμα ρουμπινί με πορφυρές ανταύγειες.

### ΜΥΤΗ



Πυκνό άρωμα κόκκινων και μαύρων  
φρούτων όπως μούρο, κεράσια, μπαχαρικών,  
σοκολάτας και βανίλιας.

### ΣΤΟΜΑ



Πλούσιο και γευστικό με μαλακές τανίνες  
και ζωνήρη οξύτητα και επίμονα αρώματα  
φρούτων και μπαχαρικών στο τελείωμα.

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ



15-17°C, σε ποτήρι μεγάλου όγκου τύπου  
Μπορντώ.

### ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΤΟ ΚΕΛΑΡΙ



1-5 χρόνια

## ΑΡΜΟΝΙΑ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα και κυνήγι μαγειρεμένα στην κατσαρόλα ή ψημένα στη σχάρα, πάπια ψητή τύπου Πεκίνου, Κρεολέζικη και TEX-MEX κουζίνα, όσπρια κατσαρόλας, πλούσια τυριά.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συλλογή των σταφυλιών τη στιγμή της βέλτιστης ωριμότητας με το χέρι σε μικρά τελάρα και άμεση μεταφορά στο οινοποιείο. Ψύξη των σταφυλιών στους 8°C, αποραγισμός και προζυμωτική εκκύλιση για 3 έως 4 ημέρες (ανάλογα ποικιλία) στους 10°C. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση με επιλεγμένες ζύμες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (18-23°C), παρουσία των στεμφύλων για 12 έως 15 ημέρες (ανάλογα ποικιλία) σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Μερική μηλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση για έξι μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

