



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ ΡΟΖΕ

Τρύγος
2019

Ποικιλία
60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon

Αμπελώνας
Στην περιοχή Σελιανίτικα Αχαΐας σε υψόμετρο 350 μέτρων. Έδαφος αργιλοαμμώδες. Η παραγωγή κυμαίνεται στα 800 κιλά στο στρέμμα.

Οινοποίηση
Εκχύλιση 6 - 10 ώρες ξεχωριστά για την κάθε ποικιλία, ζύμωση στους 15°C για την διατήρηση πρωτογενών αρωμάτων. Διακοπή της ζύμωσης με ψύξη στα 10 g/L υπολειμματικών σακχάρων για την δημιουργία ενός ημίξηρου τύπου ροζέ.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
Χαρακτηρίζεται από λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα με μωβ ανταύγειες και κυρίαρχα τα αρώματα φράουλας, μύρτιλου και βύσσινου σε φόντο γιαουρτιού, που οδηγούν στην αίσθηση φρουτοχυμού στο στόμα, με γλύκα στην αρχή που ισορροπεί με την οξύτητα στο τελείωμα.

Ιδανικό ταίριασμα
Συνδυάζεται υπέροχα με όλα τα φρούτα, γλυκά με επικάλυψη μαρμελάδας φρούτων, κινέζικη και ταϋλανδέζικη κουζίνα ή και μόνο του σαν aperitif.
Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 3 χρόνια ακόμη.
Σερβίρεται παγωμένο στους 8 - 10°C.

