



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

CABERNET - ΝΕΑ ΔΡΥΣ

Τρύγος
2016

Ποικιλία

70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Αμπελώνας

Στο Βασιλικό Αχαΐας σε υψόμετρο 150 μέτρων. Έδαφος αμμοαργιλώδες ασβεστούχο. Η παραγωγή κυμαίνεται στα 800 - 900 κιλά στο στρέμμα.

Οινοποίηση

Προζυμωτική εκχύλιση για 48 ώρες, ακολουθεί αλκοολική ζύμωση και ήπια εκχύλιση για 10 μέρες. Παραμονή για 28 μήνες σε δρύινα βαρέλια 225 lt 1ης και 2ης χρήσης.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χαρακτηρίζεται από βαθυκόκκινο χρώμα με αρώματα βατόμουρου, σοκολάτας, βανίλιας, καπνού και μπαχαρικών. Στο στόμα είναι πλούσιο, μεστό, με πολύ καλή δομή και εξαιρετική επίγευση.

Ιδανικό ταίριασμα

Συνδυάζεται με κρεατικά πάσης φύσεως στο φούρνο, στη σούβλα ή στα κάρβουνα, αλλαντικά, καθώς και με γλυκά που έχουν βάση την σοκολάτα.

Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 15 χρόνια ακόμη.

Σερβίρεται στους 18°C.

