

Τρύγος
2017

Ποικιλία
60% Μαυροδάφνη - 40% Merlot.

Αμπελώνας
Στις περιοχές Καλλιθέα και Περιστερά Αχαΐας σε υψόμετρο από 150 έως 300 μέτρα. Έδαφος αμμοαργιλώδες με παραγωγή 1000 κιλά στο στρέμμα.

Οινοποίηση
Ζύμωση και εκχύλιση με ήπιες αναδεύσεις και χαμηλές θερμοκρασίες που φτάνουν τους 19°C. Παραμονή σε 3ης και 4ης χρήσης δρύινα βαρέλια 225lt για 12 μήνες.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
Χαρακτηρίζεται από κόκκινο χρώμα με καστανές ανταύγειες, με αρώματα μαρμελάδας κερασιού, δαμάσκηνου, βανίλιας, κανέλλας. Στο στόμα είναι εύγευστο, μεσαίου όγκου, με καλοδομημένες ταννίνες.

Ιδανικό ταίριασμα
Συνδυάζεται με ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες και κρέας, κεφτέδες, μπριζόλα, πίτσα, συκώτι στα κάρβουνα, αλλαντικά και σκληρά τυριά.
Σε ιδανικές συνθήκες συντήρησης μπορείτε να το απολαύσετε για 6 χρόνια ακόμη.
Σερβίρεται στους 18°C.

