



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ  
Κ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

# ΜΟΡΦΕΑΣ

**Τρύγος**  
2017

**Ποικιλία**  
100% Μαυροδάφνη

### **Αμπελώνας**

Στο Σαραβάλι Αχαΐας, σε υψόμετρο 300 μέτρων. Τα εδάφη είναι αργιλοπηλώδη και η παραγωγή κυμαίνεται γύρω στα 700 κιλά το στρέμμα.

### **Οινοποίηση**

Κρυσταλλοποίηση, ζύμωση στους 17°C και παραμονή με την οινολάσπη για 10 μήνες σε δρύινα βαρέλια 225lt 2ης και 3ης χρήσης.

### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**

Χρώμα ερυθρό με ιώδεις ανταύγειες. Κυριαρχούν τα αρώματα βύσσινου, δαμάσκηνου, μαύρου μούρου με νότες κρέμας ζαχαροπλαστικής, κακάο και καρύδας. Στο στόμα είναι μαλακό, μεσαίου όγκου, με φρουτώδη επίγευση.

### **Ιδανικό ταίριασμα**

Συνδυάζεται με πιάτα κρεατικών με γλυκόμενες σάλτσες, όπως πάπια πορτοκάλι, χοιρινό με δαμάσκηνα, κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες και γεμιστή γαλοπούλα.

Σε ιδανικές συνθήκες μπορείτε να το απολαύσετε για 5 χρόνια ακόμη.

Σερβίρεται στους 16°C.

