



CABERNET SAUVIGNON 2020
100%

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 00,00 %
Πτητική οξύτητα	: 0,27 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 6,2 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,35
Σάκχαρα	: 2,1 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι .

<u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u>	: CABERNET SAUVIGNON
<u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u>	: ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / RED DRY WINE
<u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ</u>	: ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΦΛΩΡΙΝΑ GESCHUTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE FLORINA

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ: Από αμπελώνες απόλυτα ελεγχόμενους για την σωστή ανάπτυξη και διαχείριση των ισορροπιών του καρπού που θα μας δώσει σε σχέση με το μικρόκλιμα της κάθε περιοχής, συλλέγουμε με τα χέρια το Ξινόμαυρο που θα χρησιμοποιήσουμε στο συγκεκριμένο μπουκάλι. Η απόδοση τις περισσότερες φορές δεν ξεπερνούν τα 6000 κιλά / εκτάριο και είναι από το κτήμα της περιοχής του Αγίου Παντελεήμονα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Στην οινοποίηση εφαρμόζεται κρυεκχύλιση στους 8 κελσίου σε όλη την ποσότητα για 3 με 4 ημέρες και στην συνέχεια ανεβάζουμε την θερμοκρασία για να αρχίσει η ζύμωση. Στόχος αυτής της τεχνικής είναι να ευνοηθεί το πέρασμα όσο το δυνατόν περισσότερων πρόδρομων αρωματικών ενώσεων, ανθοκυάνες, , χρωστικών από το φλοιό της ράγας στο γλεύκος. Η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 18-25 C και λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ: Μετά την ολοκλήρωση της ζυμώσεως το κρασί αφού παραμένει για 3 μήνες στην δεξαμενή απολασπώνεται και κατεβαίνουν στα δρύινα βαρέλια 500 και 225 λίτρων παραμένοντας για 12-14 μήνες και στην συνέχεια αφού εμφιαλωθούν θα παραμείνουν 8- 12 μήνες στην φιάλη πριν βγουν στην αγορά.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: μέχρι και 12 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: Ένα κρασί με ρουμπινί χρώμα που οι ανταύγειες του προδίδουν την ηλικία του. Στην μύτη έκρηξη αρωμάτων του Ξινόμαυρου θα νιώσετε αρώματα αποξηραμένης ντομάτας, κόκκινης πιπεριάς και ώριμου βατόμουρου με νότες δέρματος. Στο στόμα μια μοναδική ισορροπία της οξύτητας με το αλκοόλ και καταλήγει σε μια μακριά και γευστική τανική επίγευση. Θα συνόδευε πολύ ευχάριστα κυνήγι και χειμωνιάτικα πιάτα όπως αγριογούρουνο με ζυμαρικά, ριζότο

άγριων μανιταριών , μελιτζάνα γεμιστή με κιμά , φιλετάκια σβησμένα με κρασί και βεβαίως Ασιατικά κρέατα μαριναρισμένα με σόγια . Πίνεται δροσερό σε θερμοκρασία δωματίου στους 15 - 18 °C.