



SPARKLING POZE / ROSE SEC

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Αλκοολικός Βαθμός	: 13,00 %
Πτητική οξύτητα	: 0,28 gr/lit οξικό οξύ.
Ολική Οξύτητα	: 6,8 gr/lit τρυγικό οξύ.
Ενεργός Οξύτητα pH	: 3,32
Σάκχαρα	: 12 gr/lit
Περιέχει θειώδες	: Ναι .

<u>ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ</u> :	ΑΦΡΩΔΕΣ ΡΟΖΕ ΒΕΓΟΡΙΤΙΣ / SPARKLING ROSE VEGORITIS
<u>ΤΥΠΟΣ ΚΡΑΣΙΟΥ</u> :	ΡΟΖΕ ΗΜΙΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ / ROSE SEC WEIN
<u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ</u> :	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΥΣΕΙΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ GESCHUTZTE NAME ANGABE AMYNDION

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 νωρίτερα το Ξινόμαυρο που θα χρησιμοποιήσουμε στο συγκεκριμένο μπουκάλι στις 15-10 Σεπτεμβρίου . Η απόδοση τις περισσότερες φορές δεν ξεπερνούν τα 10.000 κιλά / εκτάριο και είναι από το κτήμα της περιοχής του Αγίου Παντελεήμονα .

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Στην οινοποίηση που έχουμε χαμηλούς αλκοολικούς βαθμούς και αρκετά υψηλή οξύτητα , η δεύτερη ζύμωση για την απόκτηση των φυσαλίδων γίνεται σε δεξαμενή .

ΩΡΙΜΑΝΣΗ:

Μετά την ολοκλήρωση της ζυμώσεως το κρασί θα παραμείνει στην δεξαμενή με τις ψιλές οινολάσπες του για 3 τρεις μήνες , στην συνέχεια αφού εμφιαλωθούν θα παραμείνουν 1-2 μήνες στην φιάλη πριν βγουν στην αγορά.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: μέχρι και 5 χρόνια σε καλές συνθήκες φύλαξης.

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Φυσαλίδες λεπτές με ικανοποιητική διάρκεια που αναδεικνύουν το ρουμπινί χρώμα του Ξινόμαυρου , στη μύτη, εκρηκτικά αρώματα φρεσκοκομμένου φραγκοστάφυλου, αγριοφράουλας και βύσσινου, στο στόμα η καλή οξύτητα και η αρωματική επίγευση ισορροπείται ιδανικά από τη διακριτική γλυκύτητα . Συνδυάζεται με παλαιωμένα τυριά, παρμεζάνα αλλά και φρουτένια γλυκά που δίνουν μία φινέτσα στην έντονη φυσαλίδα. Πίνεται σκέτο ή σε κοκτέιλ δροσερό στους 2-7°C.