



ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ SAUVIGNON BLANC

PGI ACHAIA - ΠΙΓΕ ΑΧΑΪΑ

Γενστική περιγραφή

Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Έντονος αρωματικός χαρακτήρας εξωτικών φρούτων και σπαραγγιού. Στο στόμα είναι γεμάτο και ξεδιψαστικό, με έντονη φρουτώδη επίγευση.

Αμπελώνας

Ορεινός στην επαρχία Καλαβρύτων σε υψόμετρο 935 μ. Τρύγος μέσα Σεπτέμβρη.

Στο Οινοποιείο

Προσεκτική παραλαβή των σταφυλιών και εκχύλιση για 4 ώρες. Στατική απολάσπωση μετά από 48 ώρες. Αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένες ζύμες σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ωρίμανση για 3 εβδομάδες σε ανοξειδωτες δεξαμενές με τις λεπτές λάσπες της ζύμωσης.

Ποικιλιακή Σύνθεση

Sauvignon Blanc 100%

MEGA SPILEO SAUVIGNON BLANC

PGI ACHAIA - ΠΙΓΕ ΑΧΑΪΑ

Tasting Notes

Bright yellow color with green hues. High intensity of exotic fruits and asparagus in the nose. Full body and refreshing on the palate leaving long fruity aftertaste.

Vineyard

Single vineyard at 935 m. in the district of Kalavrita. The harvest: mid of September.

Cellar

Careful handling of the grapes, skin contact for about 4 hours. Alcoholic fermentation at low temperatures in stainless steel tanks. The wine stays in contact with its fine lees for almost 3 weeks.

Varietal Composition

Sauvignon Blanc 100%

MEGA SPILEO SAUVIGNON BLANC

PGI ACHAIA - ΠΙΓΕ ΑΧΑΪΑ

Der Character

Hellgelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Intensiver aromatischer Charakter von exotischen Früchten und Spargel. Körperreich und erfrischend im Mund mit einem starken fruchtigen Nachgeschmack

Der Weinberg

Berge von Achaia, 935 Meter über Meereshöhe. Ernte: Per Hand, Mitte September

ImKeller

Maischestandzeit 3-5 Stunden. Mostklärung nach 4 Stunden. Alkoholische Gärung unter Einsatz von ausgewählten Hefen bei sehr niedriger Temperatur. Der Wein bleibt auf feiner Hefe für ca. 3 Wochen mit sanftem Rühren.

Rebsorten

Sauvignon Blanc 100%

CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

