



MEGA SPILEO

ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ GRAND CAVE

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Γευστική περιγραφή

Βαθυκόκκινο χρώμα με ζωηρές ερυθρές ανταύγειες. Αρωματικά, κυριαρχούν χαρακτηρισές δάφνης, λευκού πιπεριού, μαρμελάδας φραγκοστάφυλου και φρεσκοκατεργασμένου δέρματος, υποστηριζόμενοι διακριτικά από γλυκούς χαρακτηρισές ξύλου (βανίλια, σοκολάτα). Γευστικά είναι ισορροπημένο και φινέτσο. Οι τανίνες λείες, υποστηρίζονται από σωστή δόση οινοπνεύματος και οξύτητας ώστε να δώσουν καλή δομή και νεύρο στο κρασί. Στο τελείωμα η επίγευση είναι μακρά και ευχάριστη. Συνοδεύει φτερωτό κυνήγι, μαγειρευτό κόκκινο κρέας ή πλατώ τυριών.

Στο Οινοποιείο

Τα σταφύλια μετά την παραλαβή συνθλίβονται, εκκυλίζουν προζυμωτικά και παραμένουν με τους φλοιούς τους μέχρι το τέλος της ζύμωσης. Τότε ο οίνος μεταγγίζεται στην κάβα για ωρίμανση, σε καινούργια, δρύινα, γαλλικά και αμερικάνικα βαρέλια. Εκεί παραμένει για περίπου 20 - 24 μήνες, ενώ άλλο τόσο μένει στη φιάλη ώστε να επιτευχθεί η κατάλληλη ισορροπία. Ο οίνος δεν υφίσταται κατεργασία ψύξης και έντονου φιλτραρίσματος, προς όφελος της γευστικής του ποιότητας.

Δυναμικό παλαίωσης

Έτοιμο για κατανάλωση τώρα, αλλά τα προσεχή 15 χρόνια θα το σμιλεύσουν ευχάριστα. Προτείνεται προσεκτική μετάγγιση σε καράφα 1 ώρα πριν το σεβρίσιμα.

MEGA SPILEO GRAND CAVE RED

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Tasting Notes

Deep red color with lively red tints. Complex aromatics of laurel, white pepper, gooseberry marmalade, leather and sweetish wooden background (vanilla, chocolate). Balanced finesse taste with soft tannins. Superb powerful structure supported by great equilibrium of alcohol and acidity. Long and pleasant finish.

Cellar

The grapes after being destemmed were firstly cold soaked and then whole berry fermented to dry. The wine was then racked into French oak barrels for about 20 months. The bottled wine ages for another 20 months becoming well-balanced and available for consumption. To keep all the richness of color and taste the wine is not processed by intensive filtration or cold.

Ageing Potential

Ready for drinking now and will last for another 15 years getting more balanced. Decanting for 1 hour before drinking is recommended.

CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

