



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

ΙΡΙΔΑ SYRAH

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Ποικιλιακή σύνθεση

Syrah 100%

Κατηγορία, προέλευση

Οίνος ερυθρός ξηρός, ΠΓΕ Αχαΐα

Αμπελώνας

Ορεινά αμπελοτόπια στην Αιγιάλεια, τρύγος στα τέλη Σεπτεμβρίου.

Οινοποίηση

Προσεκτική παραλαβή και μεταχείριση των σταφυλιών. Εκραγισμός και παραμονή του μούστου με τα στέμφυλα σε όλη τη διάρκεια της ζύμωσης. Μηλογαλακτική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Ο χαρακτήρας

Έντονο ερυθρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Αρωματικά διακρίνονται χαρακτήρες κόκκινων και μαύρων φρούτων, μαύρου πιπεριού. Μαλακό με βελούδινες τανίνες και ικανοποιητικό όγκο στο στόμα. Φρουτώδης επίγευση. Συνοδεύει: Ωριμα, κίτρινα τυριά, κρέας ψητό ή με κόκκινες σάλτσες.

IRIDA SYRAH

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Varieties

Syrah 100%

Type & origin

Dry red wine, PGI Achaia.

Vineyard

Mountainous vineyards from the region of Aegialia. Harvest at the end of September.

Vinification

Careful handling of the grapes. The must stay in contact with the skins until the end of the fermentation. Malolactic fermentation in stainless tanks.

The character

Intense red color with purple hues. Red and black fruits and black pepper in the nose. Soft with velvet tannins and good volume in the mouth. Fruity aftertaste. Food pairings: yellow aged cheeses, meat roasted or with red sauces.

IRIDA SYRAH

PGI ACHAIA - ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

Rebsorten

Syrah 100%

Art, Abstammung

Trocken, rot Wein, Geschützte geographische Angabe Achaia.

Weinberg

Weinberge in der bergigen Gegend namens Aigialia. Weinlese Ende September.

Vinifikation

Sorgfältige Auslieferung und Behandlung der Weintrauben. Nachdem die Trauben entstielt worden sind, werden eingeweicht und dann im Ganzen vergoren. Malolaktische Fermentation in rostfreien Tanks

Charakter

Der Wein zeichnet sich durch seine dunkel rote Farbe, seine intensive jodhaltige Sprengelung, seinen aromatischen Charakter roter und schwarzer Früchte und von schwarzem Pfeffer aus. Er zeichnet sich auch durch seine zarte Tanninen und seinen angenehmen Säuregehalt im Mund aus. Passend zu gereiftem Käse sowie gebratenes Fleisch oder zu roten Saucen.