



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

ΠΑΝΔΩΡΑ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – PGI PELOPONNESE

Ποικιλιακή σύνθεση

Αγιωργίτικο 60%, Syrah 40%

Κατηγορία Προέλευση

Όινοσ ερυθρός ξηρός ΠΓΕ Πελοπόννησος

Αμπελώνας

Αμπέλια ορεινά στην ευρύτερη περιοχή της Πελοποννήσου

Οινοποίηση

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

Ο χαρακτήρας

Ζωηρό ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Έντονος αρωματικός χαρακτήρας κόκκινων φρούτων με βελούδινη και γεμάτη φρεσκάδα γεύση. Σερβίρεται κρύο στους 12-14° C.

PANDORA RED

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – PGI PELOPONNESE

Grape varieties

Αγιωργίτικο 60%, Syrah 40%

Type & origin

Dry red wine, PGI Peloponnese

Vineyard

Mountainous vineyards of Peloponnese

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

Brilliant pale color, with aromas of red fruits balanced with the soft, aromatic taste. Served at 12-14° C.

PANDORA RED

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – PGI PELOPONNESE

Rebsorten

Αγιωργίτικο 60%, Syrah 40%

Art, Abstammung

Trocken, red Wein,
Geschützte geographische Angabe

Weinberg

Weinberge in der bergigen Gegend namens Peloponnes.

Vinifikation

Sorgfältige Handhabung der Trauben. Der Muss bleibt bis zum Ende der Gärung in Kontakt mit den Häuten. Malolaktische Fermentation in Edelstahltanks.

Charakter

Brillante blasse Farbe, mit Aromen von Rote Früchte mit dem weichen, aromatischen Geschmack ausgeglichen. Serviert um 12-14° C.

