



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ RESERVE

Ποικιλιακή σύνθεση

Μαυροδάφνη 70%,
Μαύρη Κορινθιακή 30%

Τύπος

Οίνος ερυθρός φυσικός γλυκός
ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών

Αμπελώνες

Ημιορεινή ζώνη Πατρών 300 - 500 μ.

Οινοποίηση

Τα σταφύλια μετά την παραλαβή ζυμώνουν και εκκυλίζουν στη δεξαμενή 4 περίπου ημέρες υπό ελεγχόμενες συνθήκες. Στη συνέχεια διεκόπτεται η αλκοολική ζύμωση με την προσθήκη αλκοόλης διατηρώντας έτσι ένα μέρος των σακχάρων του σταφυλιού στο τελικό προϊόν. Ο συγκεκριμένος οίνος ωρίμασε για 7 έτη σε δρύινα βαρέλια και τουλάχιστον άλλα 4 χρόνια στη φιάλη για να αναπτύξει τον σύνθετο χαρακτήρα του.

Ο χαρακτήρας

Αχνό ερυθρό χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Αρωματικά διακρίνονται χαρακτηρισές αποξηραμένων φρούτων (δαμάσκνο, σύκο, σταφίδα), σοκολάτας, φουντουκιού. Γευστικά είναι πυκνή, σύνθετη με γλυκιά αίσθηση που ισορροπεί με τον χαρακτήρα της εξέλιξης. Πολύ μακρά και κομψή επίγευση, εξαιρετική για να καταναλωθεί σκέτη, αλλιώς συνοδεύει αλμυρά πιάτα (τυροκαφετή), γλυκά σιροπιαστά και σοκολάτες.

MAVRODAPHNE OF PATRA RESERVE

Varieties

Mavrodaphne 70%,
Korinthiaki 30%

Type

Naturally sweet red wine
PDO Mavrodaphne of Patra

Vineyards

Sub-mountainous zone of Patras altitude
300 - 500m

Vinification

After delivery, the grapes are fermented and extracted in the tank for about 4 days under controlled conditions. Then the alcoholic fermentation is interrupted by adding alcohol, thereby preserving a part of the grape sugars in the finished product. The wine matures for 7 years in oak barrels and at least for 4 more years in the bottle to develop its complex character.

The character

Pale red colour with orange hues. Aromatic notes of dried fruit (plum, fig, raisin), hazelnut. Rich, complex with a sweet feeling, balanced with the character of its development. Long-lasting and elegant after-taste. Excellent if consumed alone, otherwise it may be paired with salty dishes (spicy cheese dip), syrup desserts and chocolates.

MAVRODAPHNE OF PATRA RESERVE

Rebsorten

Mavrodaphne 70%, Korinthiaki 30%

Typ

Likörwein

Anbaugebiet

Berglandschaft von Patras,
Höhenlage 300 - 500m

Vinifikation

Die Trauben werden unter kontrollierten Bedingungen für etwa vier Tage im Tank fermentiert und extrahiert. Die alkoholische Gärung folgt, welche durch weiteren Zusatz von Alkohol unterbrochen wird, womit ein Teil des Traubenzuckers beibehalten wird. Der Wein reift für sieben Jahre in Eichenholz-Fässern und mindestens weitere vier Jahre in den Flaschen, um seinen komplexen Charakter zu entfalten. Nun ist der Wein trinkfertig, jedoch hat er außerordentliches Potential weiter zu reifen.

Charakter

Blassrote Farbe mit orangen Zügen. Aromatische Note von trockenen Früchten (Pflaumen, Feigen und Rosinen), Schokolade und Haselnüssen. Komplex und reich mit einem süßen Gefühl, ausgeglichen mit dem Charakter seiner Reife. Langanhaltender und eleganter Nachgeschmack. Besonders empfehlenswert ist es, diesen Wein ohne Speise zu genießen, ansonsten passt er jedoch gut zu salzigen-sowie auch zu Dessert-Speisen und Schokolade.