



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

NEMEA RESERVE

Ποικιλιακή σύνθεση

Αγιωργίτικο 100%

Τύπος

Όινοσ ερυθρός ξηρός

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Νεμέα

Αμπελώνες

Ημιορεινή Νεμέα υψόμετρο 400 - 600 μ.,
χαμηλής παραγωγικότητας

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

Βαθύ πορφυρό χρώμα με ζωνρές ερυθρές
ανταύγειες. Αρωματικά διακρίνονται
χαρακτήρες σιροπιού κόκκινων φρούτων,
λεβάντας, μαύρης σοκολάτας.
Γευστικά είναι φινετσάτο, με καλή δομή
και μαλακές τανίνες. Στο τελείωμα
ακολουθεί μακρά επίγευση
καβουρδισμένων καρπών.
Συνοδεύει μαγειρευτό κόκκινο κρέας
ή πλατώ τυριών.

NEMEA RESERVE

Varieties

Agiorgitiko 100%

Type

Dry red wine

Protected

Designation of Origin

Nemea

Vineyards

Sub-mountainous Nemea altitude
400 - 600m, small vineyards

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

Deep purple colour with vibrant red hues.
Aromatic notes of red fruit syrup,
lavender, dark chocolate. Elegant, with
good structure and soft tannins.
The finish offers a long after-taste of
roasted fruits.
Ideal with red meat stews or cheese
platters.

NEMEA RESERVE

Rebsorte

Agiorgitiko 100%

Typ

Trockener Rotwein

Qualitätsbezeichnung

Geschützte Ursprungsbezeichnung
Nemea

Anbaugebiet

Kleine Anbaugebiete in der
Berglandschaft von Nemea, Höhenlage
400 - 600m

Vinifikation

Die Trauben werden gepresst und
verbleiben in den Tanks bis zum Ende der
Fermentierung. Danach wird der frische
Wein für die malolaktische Fermentierung
in die Weinkellerei gebracht, um
anschließend in französischen sowie
amerikanischen Eichenholz-Fässern zu
reifen. Dort ruht der Wein für etwa
14 Monate. Abschließend wird er
abgefüllt und ruht mindestens
12 weitere Monate in den Flaschen.
Nun ist der Wein trinkfertig, jedoch erhält
er in den nächsten drei Jahren weitere
Komplexität und Finesse.
Es wird empfohlen, den Wein eine Stunde
vor Genuss behutsam in ein Dekantierge-
fäß zu füllen.

Charakter

Tief-violette Farbe mit kräftigen roten
Zügen. Aromatische Note von roten
Früchten, Lavendel, dunkler Schokolade.
Elegant mit guter Struktur und weichen
Tanninen. Der lange Abgang zeigt einen
fruchtigen.