ΟΙΩΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

Ποικιλιακή σύνθεση
Cabernet Sauvignon, Merlot.

Κατηγορία
Οίνος ερυθρός ημίγλυκος

Αμπελώνας
Ημιορεινές ζώνες της Πελοποννήσου, υψόμετρο 350 - 700 μέτρα.
Τρύγος μέσα - τέλη Σεπτέμβρη.

Οινοποίηση
Προσεκτική παραλαβή και μεταχείριση των σταφυλιών. Κλασσική ερυθρά οινοποίηση με εκχύλιση για 6 - 8 ημέρες υπό ελεγχόμενες συνθήκες. Ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση.

Ο χαρακτήρας
Καλής έντασης ερυθρό χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων και μαρμελάδων. Γευστικά είναι ισορροπημένο με βελούδινες ταννίνες που δίνουν δομή και νεύρο. Το τελείωμά του είναι ευχάριστο, φρουτώδες. Μπορεί να συνοδεύσει απλά κρέατα και πάστες.

IONOS IMIGLIKOS RED

Grape varieties
Cabernet Sauvignon, Merlot.

Type
Medium sweet red wine

Vineyard
Sub-mountainous zones of Peloponnese altitude 350 - 700 meters. Harvesting mid - late September

Vinification
The grapes are carefully gathered and handled. Classic red wine vinification with approx. 6-8 day extraction under controlled conditions. Malolactic fermentation follows.

Characteristics
Red colour of good intensity.
Bouquet of red fruit and jam. Balanced flavour with velvety tannins that render structure and nerve. Pleasant, fruity finish. Ideal with plain meat dishes and pasta.

IONOS IMIGLIKOS RED

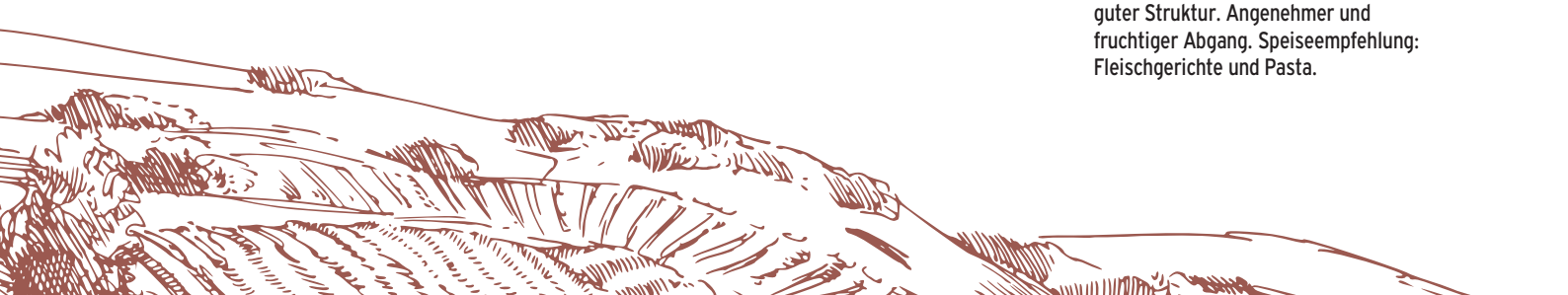
Rebsorten
Cabernet Sauvignon, Merlot.

Typ
Lieblicher Rotwein

Anbaugebiet
Weinberge auf dem Peloponnes in der Höhe von 350-700m. Ernte Mitte-Ende September.

Vinifikation
Die Weintrauben werden sorgfältig empfangen und behandelt. Klassische Rotwein-Vinifizierung mit Extraktion für 6-8 Tage unter kontrollierten Bedingungen. Malolaktische Gärung folgt.

Charakter
Intensive rote Farbe. Aromen von roten Früchten und Marmeladen. Ausgewogen im Mund mit samtigen Tanninen und guter Struktur. Angenehmer und fruchtiger Abgang. Speiseempfehlung: Fleischgerichte und Pasta.

CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,
TEL.: +302691071555.
EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR