



CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR

DEUS IMIGLIKOS NEMEA

PDO NEMEA – ΠΟΠ NEMEA

Κατηγορία

Οίνος ερυθρός ημίγλυκος

Ποικιλιακή σύνθεση:

Αγιωργίτικο 100%

Αμπελώνας

Ημιορεινές ζώνες της Νεμέας,
υψόμετρο 350 - 500 μέτρα.
Τρύγος μέσα - τέλη Σεπτέμβρη.

Οινοποίηση

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

Ο χαρακτήρας

Καλής έντασης ερυθρό χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων και μαρμ ελάδων. Γευστικά είναι γλυκερό με βελούδινες ταννίνες που κρατούν γευστική ισορροπία. Το τελείωμά του είναι ευχάριστο, φρουτώδες. Μπορεί να συνοδεύσει κρέατα με γλυκόνες γεύσεις όσο και πιάτα με έντονα μπαχάρια.

DEUS IMIGLIKOS NEMEA

PDO NEMEA – ΠΟΠ NEMEA

Type

Semi-sweet red wine

Varieties

Agiorgitiko 100%

Vineyard

Sub-mountainous zones of Nemea, altitude 350 - 500 meters. Harvesting mid - late September

Vinification

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

The character

Red colour of good intensity. Aromas of red fruit and jam. Sugary with velvety tannins that maintain a balanced palate. Pleasant, fruity finish. It may be paired with sweet & sour meats and intensely seasoned dishes.

DEUS IMIGLIKOS NEMEA

PDO NEMEA – ΠΟΠ NEMEA

Typ

Liebeicher Rotwein

Rebsorten

Agiorgitiko 100%

Qualitätsbezeichnung

Geschützte Ursprungsbezeichnung
Nemea

Vinifikation

Die Trauben werden behutsam gepflückt. Klassische Rotwein-Vinifizierung. Die Trauben werden unter kontrollierten Bedingungen ungefähr acht Tage extrahiert. Malolaktische Fermentierung folgt.

Charakter

Rote intensive Farbe. Aromen von roten Früchten und Marmelade. Süß, mit samtigen Tanninen, die einen ausgeglichenen Geschmack bereiten. Angenehm, fruchtiger Abgang. Ideal zu süßen sowie sauren Speisen.