ΙΡΙΔΑ ΡΟΖΕ

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – PGI PELOPONNESE

Ποικιλιακή σύνθεση

Αγιωργίτικο 50%, Syrah 50%

Κατηγορία

Οίνος ροζέ, ΠΓΕ

Αμπελώνας

Ορεινοί αμπελώνες. Τρύγος μέσα Σεπτέμβρη.

Οινοποίηση

Ξεχωριστή οινοποίηση των δύο ποικιλιών με εκχύλιση για 8-10 ώρες. Ακολουθεί ζύμωση στους 15-18° C με την προσθήκη επιλεγμένων ζυμών που αναδεικνύουν τον φρουτώδη χαρακτήρα των ποικιλιών.

Ο χαρακτήρας

Μέτριας έντασης ροζέ με μπλε ανταύγειες.
Αρώματα φρούτων του δάσους
με κυρίαρχα το βατόμουρο και το δαμάσκηνο.
Ισορροπημένο και φρουτώδες στη γεύση,
με διακριτική οξύτητα.

IRIDA ROSE

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – PGI PELOPONNESE

Varieties

Agiorgitiko 50%, Syrah 50%

Type

Rose wine, PGI

Vineyard

Mountain vineyards.
Harvested in mid-September.

Vinification

Separate winemaking for each variety.
Extraction for 8-10 hours, followed by fermentation at 15-18°C with the addition of selected yeasts which unfold the fruity sub-stance of the varieties.

The character

Medium intensity rosé with blue hues.
Berry aromas dominated by raspberry and plum.
Balanced and fruity in the mouth,
with a discreet acidity.

IRIDA ROSE

ΠΓΕ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – PGI PELOPONNESE

Rebsorten:

Agiorgitiko 50%, Syrah 50%

Art, Abstammung

G.G.A. Halbsüßer Roséwein.

Weinberg

Bergige Weingärten. Ernte Mitte September.

Vinifikation

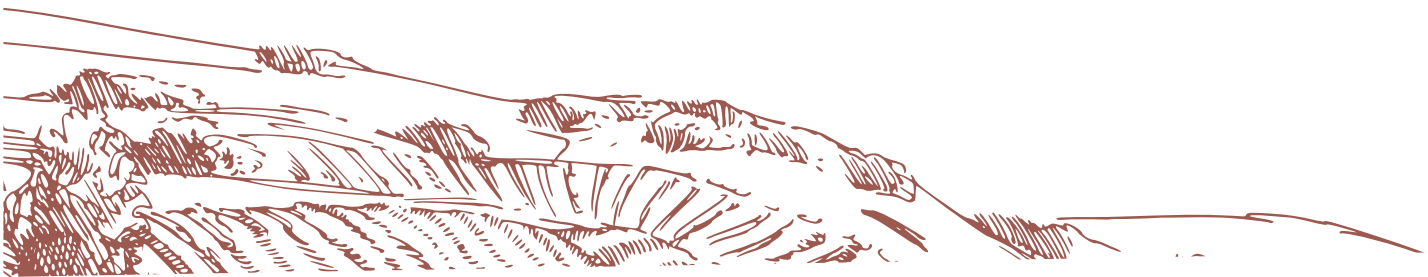
Getrennte Weinherstellung der
2 Weinvarianten durch Extraktion der Substanzen für 8-10 Stunden. Dann erfolgt die Gärung mit15-18° C unter Zusetzung erwählter Substanzen, die den fruchtigen Geschmack garantieren.

Charakter

Rosé von mittlerer Intensität,
mit blauen Reflexen.
Aromen von Waldfrüchten,
in denen Himbeeren und Pflaumen dominieren.
Ausgeglichener und fruchtiger Geschmack,
mit diskreter Säure.

CAVINO

CAVINO SA, GEFIRA MEGANITI, 25100 AIGIO, GREECE,

TEL.: +302691071555.

EXPORTS@CAVINO.GR / WWW.CAVINO.GR