



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

12 ISLANDS 12 ΝΗΣΙΑ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ



Τύπος Οίνου

Οίνος Ερυθρωπός Ξηρός - Επιτραπέζιος

Ποικιλία

100% Μανδηλαριά

Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες - Πετρώδες. Περιοχή: Πεδινόι αμπελώνες από το νησί της Ρόδου. Κλίμα: μέση θερμοκρασία 25-30 °C, με αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο.

Οινοποίηση

Ο μούστος υποβάλλεται σε στατική απολάσπωση με ψύξη. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξειδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C και επιλεγμένες ζύμες.

Χαρακτηριστικά

Χρώμα φωτεινό τριανταφυλλί . Μέτριας έντασης μύτη με διακριτικά αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων. Σώμα μέτριο, με γεύσεις κερασιού, φράουλας και ροδιού. Ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδη επίγευση.

Αρμονία

Συνοδεύει παραδοσιακά λαδερά φαγητά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, πίτσες, ελαφρά burger και σαλάτες.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 12 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 11,5

Ολική Οξύτητα (gr/l) : 5,3 – 5,6

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/l) : < 2,5

pH : 3,4 – 3,5

Πτητική οξύτητα (gr/l σε οξικό οξύ) : < 0,5

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/l