



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

AMANDIA



Τύπος Οίνου

Οίνος Ερυθρός Γλυκός Φυσικός Εσοδείας 2015
Επιτραπέζιος

Ποικιλία

40% Syrah – 40% Merlot - 20% Μανδηλαριά

Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες - Πετρώδες. Περιοχή: Επιλεγμένοι αμπελώνες από το νησί της Ρόδου. Κλίμα: μέση θερμοκρασία 25-30 °C, με αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση 700 – 900 κιλά/στρέμμα.

Οινοποίηση

Κλασική ερυθρή οινοποίηση, με προζυμωτική κρυσταλλική. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτους οινοποιητές, σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες, με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων. Διακοπή της ζύμωσης με προσθήκη αλκοόλης οινικής προέλευσης και ψύξη, ώστε να παραμείνει η επιθυμητή ποσότητα φυσικών σακχάρων. Ωρίμανση σε βαρέλι τουλάχιστον για 9 μήνες.

Χαρακτηριστικά

Βαθύ κόκκινο χρώμα με κεραμιδί αποχρώσεις. Ιδιαίτερα ώριμα αρώματα που παραπέμπουν σε αποξηραμένα σύκα, σταφίδες, δαμάσκηνα και γλυκά μπαχαρικά. Χαρακτηριστικό μπουκέτο παλαιώσης. Συμπυκνωμένο, ευχάριστα γλυκό και πλούσιο στόμα, με στρογγυλές ταννίνες και ευχάριστη μακριά επίγευση. Δυνατότητα παλαιώσης 4 – 8 χρόνια.

Αρμονία

Συνοδεύει έξοχα πλούσια σοκολατένια γλυκά, τάρτες με μαρμελάδες φρούτων, γλυκά ορεκτικά και μπλε τυριά.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 15

Ολική Οξύτητα (gr/lit) : 5,5 – 5,7

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/lit) : 105 - 110

pH : 3,4

Πτητική οξύτητα (gr/lit σε οξικό οξύ) : < 0,3

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/lit