



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

VERMOUTH PRIVATE RESERVE 40YS



Τύπος Οίνου

Αρωματισμένος ημίγλυκος ενισχυμένος οίνος – Βερμούτ

Ποικιλία

60% Αθήρι – 40% Μανδηλαριά

Αμπελώνας

Αργιλοαμμώδες και πετρώδη. Περιοχή: Ημιορεινές περιοχές Έμπωνας, Σιαννών και Μονολίθου με υψόμετρο 300- 500μ. Παραδοσιακοί αμπελώνες. Κλίμα: Μέση θερμοκρασία 25-30 °C με αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση 700 με 850 κιλ./στρεμ.

Οινοποίηση

Συν-οινοποίηση ερυθρής και λευκής ποικιλίας. Διακοπή της ζύμωσης με προσθήκη αλκοόλης οινικής προέλευσης και ψύξη, ώστε να παραμείνει η επιθυμητή ποσότητα φυσικών σακχάρων. Ο οίνος τοποθετήθηκε σε ξύλινα βαρέλια μαζί με τα βότανα και τα αρωματικά φυτά.

Χαρακτηριστικά

Το βερμούτ (vermouth) έχει τις ρίζες του στο γνωστό Ιπποκράτειο οίνο, που παρασκευαζόταν πριν από το 400 π.Χ με παρόμοιο τρόπο. Το «40 ετών βερμούτ» της CAIR έχει τη δική του ιστορία μέσα στο χρόνο. Παράχθηκε από λευκά και κόκκινα σταφύλια των αμπελώνων της Ρόδου, αρωματίστηκε με αψιθιά (*Artemisia absinthium*), αρωματικά βότανα και φλούδες εσπεριδοειδών. Πολύπλοκο αρωματικά, όμως ξεχωρίζουν αρώματα αποξηραμένων φρούτων (βερίκοκου, σύκου), σταφίδας, γλυκών μπαχαρικών (κανέλα, γαρίφαλο) και μελιού. Στο στόμα πλούσιο, γλυκό με γεύσεις ξηρών καρπών, σταφίδας, αποξηραμένου σύκου και βερίκοκου. Μακρά γλυκιά και αρωματική επίγευση.

Αρμονία

Απολαύστε το σκέτο σε χαμηλό ποτήρι με πάγο και φλούδα πορτοκαλιού ή ως συστατικό σε πολύ εκλεκτά κοκτέιλ. Μπορεί να συνοδεύσει τούρτες ή κέικ με σοκολάτα/καφέ, τάρτες με κρέμα και φρούτα, λιπαρά μαλακά τυριά και ώριμα αλλαντικά.

Συσκευασία

Σε φιάλη 700ml | Ξύλινο κουτί 1 φιάλης

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 15

Ολική Οξύτητα (gr/lit) : 4,5 – 4,7

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/lit) : 115 – 120

pH : 3,2 – 3,3

Πτητική οξύτητα (gr/lit σε οξικό οξύ) : < 0,6

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 200 mg/lit