



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

BOHEME ROSE DEMI SEC



Τύπος Οίνου

Αφρώδης Οίνος Ροζέ Ημίξηρος / Méthode Charmât
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησα

Ποικιλία

80% Μανδηλαριά – 20 % Μοσχάτο

Αμπελώνας

Έδαφος: πετρώδες. Περιοχή: Πλαγιές του όρους Αττάβυρος σε υψόμετρο 500- 600μ., της Ρόδου. Αμπελώνας: Παραδοσιακός επικλινής. Μικροκλίμα: Μέση θερμοκρασία 25 – 30 °C με αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο.

Οινοποίηση

Στατική απολάσπωση του μούστου με ψύξη. Πρώτη αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή με ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C και επιλεγμένες ζύμες. Επιλογή και αναμίξεις για την δημιουργία του οίνου βάσης. Δεύτερη ζύμωση στη δεξαμενή.

Χαρακτηριστικά

Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα. Ση μύτη μια πληθώρα φρέσκων αρωμάτων όπως κεράσι, φράουλα, φρούτα του δάσους και τριαντάφυλλο. Το στόμα είναι ευχάριστο, με όγκο και έντονες φυσαλίδες που αναδεικνύουν τη δροσιστική οξύτητα, η οποία ισορροπείται ιδανικά από τη διακριτική γλυκύτητα. Επίγευση μακρά και φρουτώδης.

Αρμονία

Ιδανικό ως απεριτίφ, σκέτο ή σε κοκτέιλ. Συνοδεύει διάφορα μεζεδάκια της ελληνικής κουζίνας, ισπανικά τάπας, ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά, καλοκαιρινά φρούτα και ελαφρά γλυκά.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Σε φιάλη 200ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 9,5 - 10

Ολική Οξύτητα (gr/lit) : 5,8 – 6,0

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/lit) : 33 – 35

pH : 3,1 – 3,2

Πίεση (bar) : 5,0

Πτητική οξύτητα (gr/lit σε οξικό οξύ) : < 0,4

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/lit