



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

CAIR BRUT NV



Τύπος Οίνου

Αφρώδης Οίνος Ποιότητας Λευκός Ξηρός / Ζύμωση στην Φιάλη

Ποικιλία

100% Αθήρι

Αμπελώνας

Έδαφος: πετρώδες. Περιοχή: Χαρακάκι στο όρος Αττάβυρος σε υψόμετρο 700- 850μ., της Ρόδου. Αμπελώνας: Παραδοσιακός επικλινής, ηλικίας 45 – 50 ετών. Μικροκλίμα: Μέση θερμοκρασία 23 – 28 °C με αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση: 600 με 700 κιλά/στρέμμα.

Οινοποίηση

Στατική απολάσπωση του μούστου με ψύξη. Πρώτη αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτή δεξαμενή με ελεγχόμενη θερμοκρασία 15 – 17 °C και επιλεγμένες ζύμες. Παραμονή για 3 μήνες με τις φίνες λάσπες. Επιλογή και αναμίξεις για την δημιουργία του οίνου βάσης. *Δεύτερη ζύμωση, εμφιάλωση και παραμονή με τις ζύμες, μέσα στην φιάλη για τουλάχιστον 18 μήνες.*

Χαρακτηριστικά

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Αρώματα βερίκοκου, κυδωνιού και φρεσκοψημένου μπριός. Πλούσιο σώμα με χαρακτηριστικές γεύσεις ζύμης, φρυγανισμένου ψωμιού, κυδωνιού, εσπεριδοειδών και ξηρών καρπών. Πλούσιες, λεπτές φυσαλίδες Μέτρια προς υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση.

Αρμονία

Συνοδεύει έξοχα μια πληθώρα φαγητών και ορεκτικών όπως : τυριά, σούσι, ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά, μεζέδες θαλασσινών, οστρακοειδή, γαρίδες, finger food, και φρούτα.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Σε φιάλη 200ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Σε φιάλη 1,50L | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,5 - 13

Ολική Οξύτητα (gr/ltr) : 5,8 – 6,0

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/ltr) : 7-9

pH : 3,1 – 3,2

Πίεση (bar) : 5,5

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

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/ltr