



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

CAIR DEMI SEC



Τύπος Οίνου

Αφρώδης Οίνος Ποιότητας Λευκός Ημίξηρος / 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 25 – 30 °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 ώριμου μήλου, βερίκοκου, μελιού και φρυγανισμένου ψωμιού. Γεμάτο στόμα κομπόστας βερίκοκου και ψητού κυδωνιού. Πλούσιες, λεπτές φυσαλίδες. Μέτρια προς υψηλή οξύτητα και επίγευση που διαρκεί.

Αρμονία

Ιδανικός συνοδός γλυκισμάτων και φυσικά γαμήλιας τούρτας.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Σε φιάλη 200ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Σε φιάλη 1,5L | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,5 – 13

Ολική Οξύτητα (gr/ltr) : 5,8 – 6,0

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/ltr) : 33 – 35

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