



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

CHEVALIER DE RHODES



Τύπος Οίνου

Οίνος Ερυθρός Ξηρός Π.Ο.Π ΡΟΔΟΣ Εσοδεία 2018

Ποικιλία

100% Μανδηλαριά

Αμπελώνας

Αργιλοαμμώδες και πετρώδη. Περιοχή: Ημιορεινές περιοχές Έμπωνας, Σιαννών και Μονολίθου με υψόμετρο 300- 500μ. Παραδοσιακοί αμπελώνες ηλικίας 15 -30 ετών. Κλίμα: Μέση θερμοκρασία 25-30 °C με αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση 700 με 850 κιλ./στρεμ.

Οινοποίηση

Κλασική ερυθρή οινοποίηση, με προζυμωτική κρυσταλλοποίηση 1 μέρας. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξειδωτους οινοποιητές, σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες, με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων. Οι οίνοι παραμένουν με τις φίνες λάσπες για 3-4 μήνες.

Χαρακτηριστικά

Χρώμα βαθύ πορφυρό. Στη μύτη επικρατούν αρώματα μπαχαρικών (γαρύφαλλο, κανέλα), γλυκόριζας, θυμαριού και ώριμων κόκκινων φρούτων. Μέτριο προς γεμάτο σώμα, με γεύσεις δαμάσκηνου, μπαχαρικών και γλυκόριζας. Στόμα πλούσιο με μακρά επίγευση μπαχαρικών και έντονες τανίνες. Δυνατότητα παλαίωσης για 3 – 5 χρόνια.

Αρμονία

Συνοδεύει κόκκινα κρέατα στα κάρβουνα, αρνάκι ή μοσχάρι κοκκινιστό, μελιτζάνες παπουτσάκια, λουκάνικα, κεμπάπ και ώριμα τυριά.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Σε φιάλη 375ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,5 – 13

Ολική Οξύτητα (gr/ltr) : 5 – 5,2

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/ltr) : < 2,5

pH : 3,3 – 3,6

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

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/ltr