



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΜΑΕΣΤΡΟ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ



Τύπος Οίνου

Οίνος Ερυθρός Ξηρός Εσοδεία 2018
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αιγαίο Πέλαγος

Ποικιλία

60% Merlot – 40% Syrah

Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες. Περιοχή: Φάνες (κοντά στη θάλασσα). Υποστρωματώδεις αμπελώνες ηλικίας άνω των 15 - 18 ετών. Κλίμα: μέση θερμοκρασία 23-30 °C, με τη θαλασσινή αύρα να δροσίζει το καλοκαίρι. Αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση: περίπου 800 – 900 κιλ./στρεμ.

Οινοποίηση

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

Χαρακτηριστικά

Ζωηρό ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη αρώματα κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και λευκού πιπεριού. Μέτριο προς πλούσιο σώμα, με γεύσεις ώριμου κερασιού, φραγκοστάφυλου και πιπεριού. Στρογγυλό στο στόμα, με καλή δομή και βελούδινες τανίνες. Δυνατότητα παλαίωσης για 2 – 4 χρόνια.

Αρμονία

Συνδυάζεται με μακαρόνια με κιμά, παστίσιο, λευκά κρέατα ψητά, αρνάκι στην γάστρα, κοκκινιστά κρέατα, λουκάνικα ποικιλίες κίτρινων τυριών και αλλαντικών.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών
Σε φιάλη 375ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών
Σε φιάλη 187ml | Χαρτοκιβώτιο 24 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 13 – 13,5
Ολική Οξύτητα (gr/l) : 5 – 5,2
Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/l) : < 2,5
pH : 3,4 – 3,6
Πτητική οξύτητα (gr/l σε οξικό οξύ) : < 0,6
Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/l