



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΡΑΤΗΟΣ ΠΑΘΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ



Τύπος Οίνου

Οίνος Ερυθρός Ξηρός – Εσοδείας 2017
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

Ποικιλία

60% Syrah – 40% Cabernet Sauvignon

Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες. Περιοχή: Φάνες (κοντά στη θάλασσα). Υποστυλωμένος αμπελώνας ηλικίας άνω των 15 - 20 ετών. Κλίμα: μέση θερμοκρασία 23-28 °C, με τη θαλασσινή αύρα να δροσίζει το καλοκαίρι. Αρκετές βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο. Στρεμματική απόδοση: περίπου 700 – 850 κιλ./στρεμ.

Οινοποίηση

Κλασική ερυθρή οινοποίηση, με προζυμωτική κρυσταλλική 1-2 ημερών. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτους οινοποιητές, σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες, με επιλεγμένα στελέχη ζυμομυκήτων. Οι οίνοι παραμένουν με τις φίνες λάσπες για 3 – 4 μήνες. Κατόπιν μεταφέρονται σε ξύλινα βαρέλια όπου ωριμάζουν για 6 μήνες τουλάχιστον.

Χαρακτηριστικά

Χρώμα έντονο πορφυρό. Στη μύτη επικρατούν αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων, κακάου και γλυκών μπαχαρικών. Πλούσιο σώμα, με γεύσεις αποξηραμένου δαμάσκηνου, σοκολάτας, γλυκών μπαχαρικών και βανίλιας. Στόμα μαλακό με ισορροπία τανινών και οξύτητας. Δυνατότητα παλαίωσης για 4 – 6 χρόνια.

Αρμονία

Συνοδεύει έξοχα μπριζόλα, T-bone steak, φιλέτο στα κάρβουνα, barbecue κρεατικών και ώριμα κίτρινα τυριά.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 13,5 – 14

Ολική Οξύτητα (gr/l) : 4,9 – 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