



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI



# SILK ROSE SEC 2010



## Τύπος Οίνου

Αφρώδης Οίνος Ποιότητας Ροζέ Sec/Ζύμωση στην φιάλη  
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος

## Ποικιλία

40% Μανδηλαριά - 40% Αθήρι - 20% Μοσχάτο Λευκό

## Αμπελώνας

Έδαφος: πετρώδες. Περιοχή: Επιλεγμένοι αμπελώνες 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 ανοξείδωτη 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 48 μήνες.

## Χαρακτηριστικά

Εντυπωσιακό έντονο τριανταφυλλί χρώμα. Πλούσιος αφρός με φυσαλίδες που παρασέρνουν στο χορό τους αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, μελιού και κηρήθρας. Πολύπλοκο, γεμάτο στόμα με χαρακτηριστικές γεύσεις κερασιού, μαρμελάδας φράουλας, βατόμουρου και αποξηραμένου δαμάσκηνου.

## Αρμονία

Η πληθωρικότητα της γεύσης της και αρωμάτων της ταιριάζει απόλυτα με φρούτα, τάρτες φρούτων, γλυκά κρέμας, τούρτες, αλλά και με gourmet τυριά.

## Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

## Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,5

Ολική Οξύτητα (gr/lit) : 6,0 - 6,2

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/lit) : 23 - 26

pH : 3,1 - 3,2

Πίεση (bar) : 5,5

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

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/lit