



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

VELVET BRUT 2005



Τύπος Οίνου

Αφρώδης Οίνος Ποιότητας Λευκός Ξηρός/Ζύμωση στην φιάλη.

Ποικιλία

60% Chardonnay - 40% Αθήρι

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 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 48 μήνες.

Χαρακτηριστικά

Μύτη πλούσια με αυτολυτικά αρώματα ζύμης, βερίκοκου, κυδωνιού, ξηρών καρπών και κηρήθρας. Βελούδινο και γεμάτο στόμα με κρεμώδη αφρισμό, γεύσεις φρυγανισμένου ψωμιού, ώριμων φρούτων και μελιού. Η οξύτητα χαρίζει ένταση και δίνει αίσθηση ξηρών καρπών στο τελείωμα.

Αρμονία

Συνοδεύει έξοχα μεγάλη ποικιλία ορεκτικών και πιάτων όπως σουσί, πουλερικά, ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά, μεζέδες θαλασσινών, οστρακοειδή, γαρίδες finger food, μαλακά τυριά και φρούτα.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 12,5 - 13

Ολική Οξύτητα (gr/ltr) : 6,0 – 6,2

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/ltr) : 6-8

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