



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΚΕΛΛΑΡΙ ΤΩΝ ΙΠΠΟΤΩΝ CABERNET SAUVIGNON



Τύπος Οίνου

Οίνος Ερυθρός Ξηρός – Εσοδείας 2017
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

Ποικιλία

100% Cabernet Sauvignon

Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες. Περιοχή: Φάνες (κοντά στη θάλασσα). Υποστρωμένος 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 9 μήνες τουλάχιστον.

Χαρακτηριστικά

Χρώμα βαθύ πορφυρό. Στη μύτη επικρατούν αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, καπνού και γλυκών μπαχαρικών. Πλούσιο σώμα, με γεύσεις δαμάσκηνου, καμένου ξύλου, μπαχαρικών και βανίλιας. Γεμάτο, λιπαρό στόμα με μέτρια οξύτητα και στρογγυλές τανίνες. Δυνατότητα παλαίωσης για 5 – 8 χρόνια.

Αρμονία

Συνοδεύει ψητά ή μαγειρεμένα κόκκινα κρέατα, κυνήγι ώριμα τυριά και αλλαντικά.

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

