



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΚΕΛΛΑΡΙ ΤΩΝ ΙΠΠΟΤΩΝ MERLOT



Τύπος Οίνου

Οίνος Ερυθρός Ξηρός – Εσοδείας 2017
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

Ποικιλία

100% Merlot

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 κρυσεκχύλιση 1-2 ημερών. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξειδωτους 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 γλυκού κερασιού, δαμάσκηνου, σοκολάτας και γλυκών μπαχαρικών. Πλούσιο σώμα, με γεύσεις δαμάσκηνου, μύρτιλου σοκολάτας, και βανίλιας. Γεμάτο, ελαφρά λιπαρό στόμα με μέτρια οξύτητα και μαλακές τανίνες. Δυνατότητα παλαίωσης για 5 – 8 χρόνια.

Αρμονία

Συνοδεύει έξοχα κόκκινο κρέας μαγειρευτό ή στο φούρνο, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, πίτσα, κίτρινα τυριά και αλλαντικά.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 13,5 – 14

Ολική Οξύτητα (gr/lit) : 4,9 – 5,2

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/lit) : < 2,5

pH : 3,4 – 3,6

Πτητική οξύτητα (gr/lit σε οξικό οξύ) : < 0,6

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/lit