



C·A·I·R

SINCE 1928

COMPAGNIA AGRICOLA INDUSTRIALE DI RODI

ΚΕΛΛΑΡΙ ΤΩΝ ΙΠΠΟΤΩΝ TEMPRANILLO



Τύπος Οίνου

Οίνος Ερυθρός Ξηρός – Εσοδείας 2016
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΣ

Ποικιλία

100% Tempranillo

Αμπελώνας

Έδαφος: Αμμοαργιλώδες. Περιοχή: Φάνες (κοντά στη θάλασσα). Υποστυλωμένος αμπελώνας ηλικίας άνω των 15 - 20 ετών. Κλίμα: μέση θερμοκρασία 23-28 °C, με τη θαλασινή 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 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 12 μήνες τουλάχιστον.

Χαρακτηριστικά

Έντονο ερυθρό χρώμα. Στη μύτη επικρατούν αρώματα κόκκινων και φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και δέρματος. Πλούσιο σώμα, με γεύσεις αποξηραμένου δαμάσκηνου, μαρμελάδας κερασιού, βανίλιας και νότες δέρματος. Ισορροπημένο στόμα με μέτρια οξύτητα και μαλακές τανίνες. Δυνατότητα παλαίωσης για 5 – 8 χρόνια.

Αρμονία

Συνοδεύει μπριζόλες, gourmet burger, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ώριμα τυριά και αλλαντικά.

Συσκευασία

Σε φιάλη 750ml | Χαρτοκιβώτιο 6 φιαλών

Οινολογικά Χαρακτηριστικά

Αλκοολικός Βαθμός (%) : 13 – 13,5

Ολική Οξύτητα (gr/ltr) : 4,8 – 5,1

Ανάγοντα Ζάχαρα (gr/ltr) : < 2,5

pH : 3,6 – 3,7

Πτητική οξύτητα (gr/ltr σε οξικό οξύ) : < 0,7

Ολικό Θειώδες κατά την εμφιάλωση : < 150 mg/ltr