



Ονειρεμένοι οίνοι της Τυρναβίτικης γης EVOSMON

Προστατευόμενη Γεωγραφική
Ένδειξη , Ροζέ Ημίξηρος

Ποικιλία: 100% Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Αμπελώνες: Από επιλεγμένα παλιά αμπελοτόπια με χαμηλές αποδόσεις αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας

Έδαφος: Αμμοπηλώδες και ελαφρά επικλινές

Μικροκλίμα: Οι χαμηλές θερμοκρασίες και οι ικανοποιητικές βροχοπτώσεις του χειμώνα δίνουν τη σειρά τους στις ήπιες δροσερές καλοκαιρινές νύχτες, επιτρέποντας τη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών και την παραγωγή εξαιρετικά ισορροπημένων οίνων.

Τρύγος : 05 έως 15 Σεπτεμβρίου

Οινοποίηση: : Τα σταφύλια συλλέγονται με τα χέρια και μεταφέρονται προσεχτικά σε μικρά καλάθια. Ακολουθεί κλασική ροζέ οινοποίηση και ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μέχρι 28 C σε ανοξειδωτους οινοποιητές.

Οργανοληπτικά

Χαρακτηριστικά : Εκρηκτικά αρώματά τριαντάφυλλου που συνεπαίρνουν με το άνοιγμα της φιάλης είναι η ταυτότητα αυτής της ιδιαίτερης ποικιλίας. Ασυνήθιστο, ανάλαφρο και απροσδόκητα μοντέρνο με ξεχωριστή πολυπλοκότητα

Γευστικοί συνδυασμοί : Συνοδεύει αρμονικά Θαλασσινά και ζυμαρικά.

10-12 °C 12% vol 750 ml e

