

Εκλεκτοί Ποικιλιακοί Οίνοι

Ρόδιнос

Ποικιλιακός Οίνος, Ερυθρός Ημίγλυκος



Ποικιλία: 100% Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Αμπελώνες: Από επιλεγμένα αμπελοτόπια με χαμηλές αποδόσεις που 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 : 10 έως 30 Σεπτεμβρίου

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

Μέσος όρος Παραγωγής

Σε φιάλες : 25.000 φιάλες

Οργανοληπτικά

Χαρακτηριστικά :Χρώμα απαλό ροδί, έντονο άρωμα ρόδων και τριαντάφυλλου, ευγενικό άγγιγμα των σακχάρων και ισορροπημένο στη γεύση με μακρύ τελείωμα που ολοκληρώνει το εκπληκτικό σύνολο.



10-12 °C



11.5% vol



187 ml e & 750 ml e