



# Ονειρεμένοι οίνοι της Τυρναβίτικης γης **ΚΡΥΠΤΗ 2015**

## Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Τύρναβος, Ερυθρός Ξηρός

**Ποικιλία:** 100% Merlot

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

**Έδαφος:** Αμμώδες 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 ερυθρή οινοποίηση και ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μέχρι 28 C σε ανοξείδωτους οινοποιητές. Έπεται παλαίωση σε καινούρια και παλιά γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt για 12 μήνες και 6 μήνες στη φιάλη. Το δυναμικό παλαίωσης μπορεί να ξεπεράσει τα 8 χρόνια μετά την εμφιάλωση.

**Μέσος όρος Παραγωγής :** 3.000 φιάλες

### Οργανοληπτικά

**Χαρακτηριστικά** Χρώμα διαυγές, βαθύ πορφυρό. Στη μύτη διακρίνουμε αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με νότες βανίλιας-ξύλου. Μαλακό και αρωματικό στο στόμα με μαλακές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα και μακριά επίγευση.

**Γευστικοί συνδυασμοί :** Συνοδεύει πιάτα κρεατικών, ψητά της ώρας, κυνήγι και ώριμα κίτρινα τυριά.



16-18 °C



12,5 % vol



750 ml €