

# Ονειρεμένοι οίνοι της Τυρναβίτικης γης

## EVOSMON

### Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη , Ερυθρός Ξηρός



**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 ανοξειδωτους οινοποιητές.

#### Οργανοληπτικά

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

