

ΙΡΙΣ

Ποικιλιακός Οίνος, Ερυθρός Ξηρός



Ποικιλία: 100% Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Αμπελώνες: Από επιλεγμένα παλιά αμπέλια 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 : 8.000 φιάλες

Οργανοληπτικά

Χαρακτηριστικά Χρώμα απαλό κόκκινο, έντονο άρωμα ρόδων και τριαντάφυλλου, ισορροπημένο στη γεύση με μακρύ τελείωμα που ολοκληρώνει το εξαιρετικό σύνολο.



16-18 °C



12% vol



750 ml e