

C H A T E A U S E M E L I

Oínos Eρυθρός Ξηρός

Ποικιλιακή Σύνθεση: Cabernet Sauvignon (90%), Merlot (10%)

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Αλκοολικός Βαθμός: 13% vol.

Τοποθεσία αμπελώνων: Πλαγιές Πεντελικού Αττικής

Υψόμετρο: 450μ.

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Μάτι

Πυκνό ρουμπινί με μωβ ανταύγειες.

Μύτη

Πληθωρική μύτη που εκφράζεται μέσα από συμπυκνωμένα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων του δάσους, ξηρών δαμάσκηνων βουτηγμένων σε σοκολάτα, βανίλιας, κέδρου, μελανιού, ταμπάκο και δέρματος.

Στόμα

Γεύση πυκνή και γενναιόδωρη, άψογα δομημένη, με ρωμαλέες τανίνες, πλούσιο αρωματικό μπουκέτο και επίμονη επίγευση.



Διαδικασία παραγωγής: Κλασική ερυθρή οινοποίηση, με ωρίμανση για 20 μήνες σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια και στη συνέχεια παραμονή και παλαίωση στη φιάλη για 18 μήνες.

Στην Παλαίωση στο κεράρι: max 10 χρόνια.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 15-16°C σε ποτήρι τύπου Bordeaux.

Αρμονία στο πιάτο: Ζουμερά κόκκινα κρεατικά, τριχωτό και φτερωτό κυνήγι, γουρουνόπουλο με δαμάσκηνα, ώριμα ζαμπόν, καπνιστά τυριά.

