

S E M É L I

S E M E L I N E M E A G R A N D E R E S E R V E
Oínos Eρυδρός Ξηρός



Ποικιλιακή Σύνθεση: Αγιωργίτικο (100%)

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης: Νεμέα

Αλκοολικός Βαθμός: 13,5% vol.

Τοποθεσία αμπελώνα: Κούτσι Νεμέας (ιδιόκτητοι αμπελώνες που περιβάλλουν το οινοποιείο)

Υψόμετρο: 650μ.

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Mán

Βαθύ πορφυρό με ιώδεις νύξεις.

Mým

Σαγηνευτικά αρώματα βατόμουρου, μαυροκέρασου, κασίς και βανίλιας,
που πλαισιώνονται από αρώματα μπαχαρικών, δάφνης και βιολέτας.

Σιόμα

Βελούδινο, με μεταξένιες τανίνες που δημιουργούν ένα αρμονικό σύνολο
μέσα από τη γλυκύτητα του αλκοόλ και την ευγενική οξύτητα. Υπέροχο μπουκέτο παλαίωσης,
με αρώματα γλυκόριζας, μοσχοκάρυδου και σοκολάτας.



Διαδικασία παραγωγής: Κλασική ερυθρή οινοποίηση, ωρίμανση για 18 μήνες
σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια 225L και στη συνέχεια παλαίωση για 24 μήνες στη φιάλη.

Στην Πλαϊνή στο κεδάρι: max 8 χρόνια.

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

Αρμονία στο πιάτο: Κόκκινα κρέατα, κοκκινιστά κατσαρόλας,
χοιρινό κότσι, πάπια Πεκίνου, πιάτα με γλυκιές σάλτσες, τυριά μακράς παλαίωσης,
πικάντικα αλλαντικά.