

S E M É L I

S E M E L I N E M E A R E S E R V E
Oínos Ερυδρός Ξηρός



Ποικιλιακή Σύνθεση: Αγιωργίτικο (100%)
Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης: Νεμέα
Αλκοολικός Βαθμός: 14% vol.
Τοποθεσία αμπελώνα: Κούτσι Νεμέας
Υψόμετρο: 550-600μ.

Γευστικά χαρακτηριστικά:

Máti

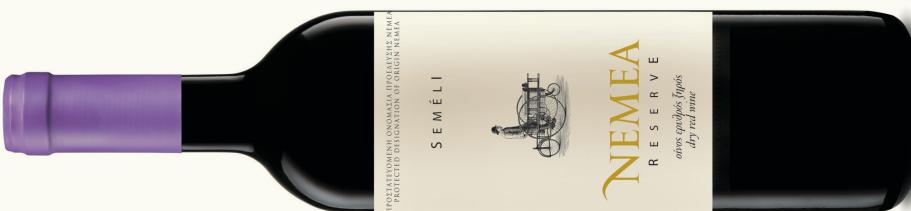
Βαθύ πορφυρό.

Mýti

Σύνθετο μπουκέτο αρωμάτων που παραπέμπουν σε κεράσι, βατόμουρο, αποξηραμένα φρούτα, βανίλια και μπαχαρικά.

Στόρμα

Γεύση με δομή, μαλακές τανίνες, παρούσα οξύτητα και επίγευση με αρώματα ξηρού δαμάσκηνου, καπνού και βανίλιας.



Διαδικασία παραγωγής: Κλασική ερυθρή οινοποίηση, ωρίμανση για 12 μήνες σε 50% καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια 225L και στη συνέχεια παλαιώση για 12 μήνες στη φιάλη.

Στην Παδαίωση στο κεδάρι: max 6 χρόνια.

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

Αρμονία στο πάτο: Συνοδεύει πληθώρα γεύσεων, όπως κρεατικά, BBQ, κοκκινιστά κατσαρόλας, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, μοσχαράκι μανέστρα φούρνου, αλλαντικά ωρίμανσης και ώριμα κίτρινα τυριά.